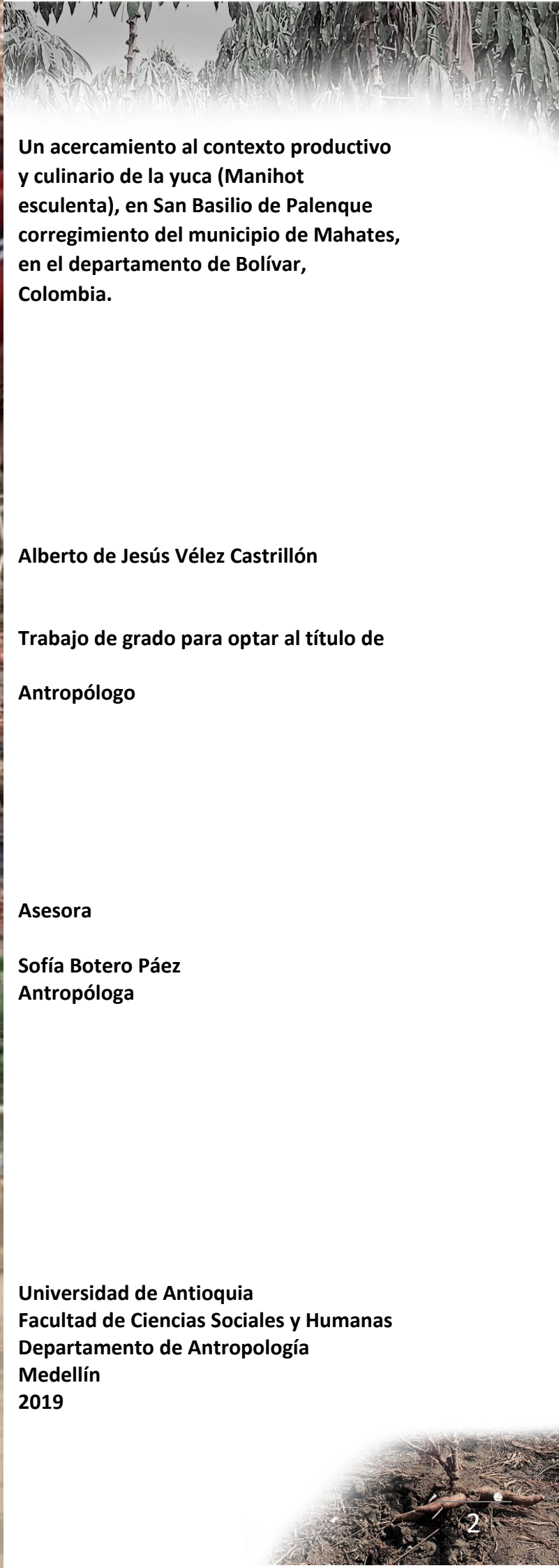




Un acercamiento al contexto productivo y culinario de la yuca (*Manihot esculenta*), en San Basilio de Palenque corregimiento del municipio de Mahates, en el departamento de Bolívar, Colombia.





Un acercamiento al contexto productivo y culinario de la yuca (*Manihot esculenta*), en San Basilio de Palenque corregimiento del municipio de Mahates, en el departamento de Bolívar, Colombia.

Alberto de Jesús Vélez Castrillón

**Trabajo de grado para optar al título de
Antropólogo**

Asesora

**Sofía Botero Páez
Antropóloga**

**Universidad de Antioquia
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas
Departamento de Antropología
Medellín
2019**



Resumen:

Fundamentada en el método etnográfico, la investigación buscó dibujar y entender las relaciones sociales que se tejen entre el agricultor, la familia y la comunidad; más específicamente, los procesos identitarios y vínculos que se generan en torno a la comida. Se piensa la apropiación de la yuca, como un alimento indígena que permitió tanto a esclavos como a españoles, un sustento eficaz para sobrevivir y adaptarse a las condiciones encontradas en el territorio americano. Los procesos de cimarronaje que determinaron el asentamiento en su actual territorio permiten la comprensión de cómo las nuevas formas de vida dieron lugar a la creatividad culinaria con nuevos productos, primordialmente la yuca, cómo sus tradiciones alimentarias se amalgamaron con las encontradas entre los indígenas, y cómo esas tradiciones se fusionaron con las de españoles durante el proceso de conquista y colonia.


Palabras claves: Colombia, San Basilio de Palenque, esclavitud, adaptación, comida e identidad.

Summary:

Based on the ethnographic method, the research sought to draw and understand the social relationships that are woven between the farmer, the family and the community; more specifically, the identity processes and links that are generated around food. The appropriation of cassava is thought of as an indigenous food that allowed both slaves and Spaniards an effective sustenance to survive and adapt to the conditions found in the American territory. The processes of marronage that determined the settlement in its current territory allow the understanding of how the new forms of life gave rise to the culinary creativity with new products, mainly cassava, how their alimentary traditions were amalgamated with those found among the natives, and how those traditions merged with the Spaniards' during the process of conquest and colony.

Keywords: Colombia, San Basilio de Palenque, slavery, adaptation, food and identity.





**“Las manos de mi madre
parecen pájaros en el aire
historias de cocina
entre sus alas heridas
de hambre.**

**Las manos de mi madre
saben que ocurre
por las mañanas
cuando amasa la vida
hornos de barro
pan de esperanza”¹.**

Dedicado a: Martha Castrillón Londoño

**Quién con su dedicación siempre supo que amar va más allá de repetir “te amo”,
quien con sus cuidados buscaba darle sentido a su vida en medio de las dificultades
que el destino le impuso, a mí mamá que es ejemplo de lucha y constancia.**

**Ella que se reinventaba para enfrentarse como guerrera a la adversidad y de quién
heredé los oficios femeninos de los que me siento orgulloso, la cocina, la costura y
las manualidades, esos que nos hacen subversivos y reprochables por una sociedad
machista y que sólo el tiempo te permite reconocerlos como el mejor regalo que una
madre puede hacerle a un hombre.**

¹ Canción: Las manos de mi madre, autor Peteco Carabajal, 1997.

1 TABLA DE CONTENIDO.

| | | |
|--------|---|-----|
| 2 | Primera vez hacia Palenque. | 11 |
| 3 | A modo de introducción. | 15 |
| 4 | Antecedentes. | 20 |
| 5 | Desayuno. | 26 |
| 6 | La yuca como cultivo ancestral de los indígenas o la yuca como alimento de recursividad y sobrevivencia para los africanos esclavizados y colonizadores.... | 33 |
| 6.1 | Trata esclavista en Cartagena de Indias. | 39 |
| 6.2 | Argumentos comerciales o la deshumanización del esclavo. | 41 |
| 6.3 | El cimarronaje como proceso de resistencia y libertad. | 44 |
| 6.4 | Un Palenque “pacificado” consagrado a San Basilio. | 47 |
| 7 | Almuerzo (sopas y secos). | 52 |
| 8 | Sobrevivencia y creatividad: recursos para la conformación de una cultura alimentaria en San Basilio de Palenque. | 65 |
| 9 | La yuca o la mandioca. | 73 |
| 10 | “Comida”, Cena. | 78 |
| 11 | Etnografía del contexto comunitario de producción y consumo de la yuca. Observaciones y representaciones. | 84 |
| 11.1 | La casa. | 85 |
| 11.1.1 | El Santo Entierro ¿Una tradición en desuso?..... | 93 |
| 11.2 | La calle. | 96 |
| 11.3 | El monte. | 98 |
| 11.3.1 | Propiedad de la tierra y el uso del suelo para el cultivo. | 100 |
| 11.3.2 | La cocina del hombre. | 104 |
| 11.4 | El cultivo de la yuca. | 105 |
| 12 | Bibliografía..... | 125 |
| 13 | Notas. | 130 |

ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS.

| | |
|---|----|
| Foto 1. Panorámica cocina de Antioquia. Tomada por Alberto Vélez..... | 7 |
| Foto 2. El tambor "más grande del mundo ". Tomada por Alberto Vélez C. (Sincelejo, Sucre)..... | 7 |
| Foto 3. Camión con víveres, sitio San Cayetano. Tomada por Alberto Vélez C. (San Cayetano, Mahates – Bolívar) | 8 |
| Foto 4. Venta de coco. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque) | 16 |
| Foto 5. Elaboración de patacones en venta ambulante de fritos. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque). | 21 |
| Foto 6. Escultura a Benkos Bioho. Tomada por Alberto Vélez C. (Parque principal, San Basilio de Palenque) | 22 |
| Foto 7. Hombre camino al Monte. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)..... | 23 |
| Foto 8. Revoltillo de huevo con cebollín. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque). Con fragmento de diario de campo..... | 24 |
| Foto 9. Hígado sudado de "Juana Sopa". Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque). Con fragmento de diario de campo..... | 25 |
| Foto 10. Bollo de harina de maíz y queso costeño. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque) | 26 |
| Foto 11. Mojarra frita con bollo limpio. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque) | 27 |
| Foto 12. Calles de Palenque. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)..... | 48 |
| Foto 13. Actividad comunitaria "Cocinando con Mamá África". Foto12. Calles de Palenque. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque) | 49 |
| Foto 14. Preparación de dulces de "Loncha" con su hija. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque) | 50 |
| Foto 15. Rosalío, el almuerzo del monte. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque) | 51 |
| Foto 16. Caldo de hueso de res. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque), con fragmento de diario de campo) | 52 |




Foto 17. Sancocho de res, elaborado por Hortencia. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)53

Foto 18. Sancocho de hueso de res con yuca y ñame, elaborado por Otila. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).....54

Foto 19. Pollo sudado en leche de coco, arroz de frijolito y ensalada payasito. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)55

Foto 20. Hueso de cerdo sudado, ensalada de zanahoria con papa y arroz. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque) y fragmento de diario de campo.....55

Foto 21. Cachama sudada en leche de coco, ensalada de zanahoria con papa y arroz con coco. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).....55

Foto 22. Frijoles con huevo frito y arroz. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque). Con fragmento de diario de campo.....56

Foto 23. Lentejas, carne molida y arroz. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).....56

Foto 24. Costilla de cerdo frito y yuca. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque). Con fragmento de diario de campo.....57

25. Pescado frito con yuca. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).....57

Foto 26. Sancocho de hueso en el monte, elaborado por Rosalío. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque). Con fragmento de diario de campo.....58

Foto 27. Viuda de pescado. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque) ..59

Foto 28. Casa de palma y tapia. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).....60

Foto 29. Elaboración de dulce de orejero. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).....65

Foto 30. Fogón en enramada. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).....66

Foto 31. Despresando una gallina. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).....73

Foto 32. Desgranando corozo. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).....74



| | |
|--|----|
| 33. Rayado de coco. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)..... | 75 |
| Foto 34. Pollo sudado con yuca. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)..... | 76 |
| Foto 35. Costilla de cerdo frita con plátano sancochado. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque) con fragmento de diario de campo..... | 76 |
| Foto 36. Mojarra frita con yuca sancochada. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)..... | 76 |
| Foto 37. Patacones con queso costeño. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)..... | 76 |
| Foto 38. Espaguetis con queso y patacones. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque) con fragmento de diario de campo..... | 77 |
| Foto 39. Espaguetis con queso y ñame. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)..... | 77 |
| Foto 40. Carne molida con arroz. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque), con fragmento de diario de campo..... | 78 |
| Foto 41. Pollo frito, ensalada de lechuga y arroz. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque) | 78 |
| Foto 42. Cocina de "Juana Sopa". Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)..... | 82 |
| Foto 43. Carnicería ambulante. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)..... | 83 |
| Foto 44. Doña Inés deshollejando una hicotea. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)..... | 84 |
| Foto 45. Mosaico: sacrificio de hicoteas en casa de "La Burgos". Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)..... | 85 |
| Foto 46. Santo entierro, regalo de "La Burgos". Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)..... | 88 |
| Foto 47. Juana transportando leña. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)..... | 91 |
| Foto 48. Venta de carne de cerdo de don Andrés Casiani. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)..... | 92 |

Foto 49. Ordeño de ganado. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).....96

Foto 50. Camino al monte. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).....101

Foto 51. Quema de monte. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).....103

Foto 52. Selección y preparación de la yuca por "Marum". Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).....105

Foto 53. Recolección de jengibre. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).....113

Foto 54. Trampa para ladrones con rezos. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).116

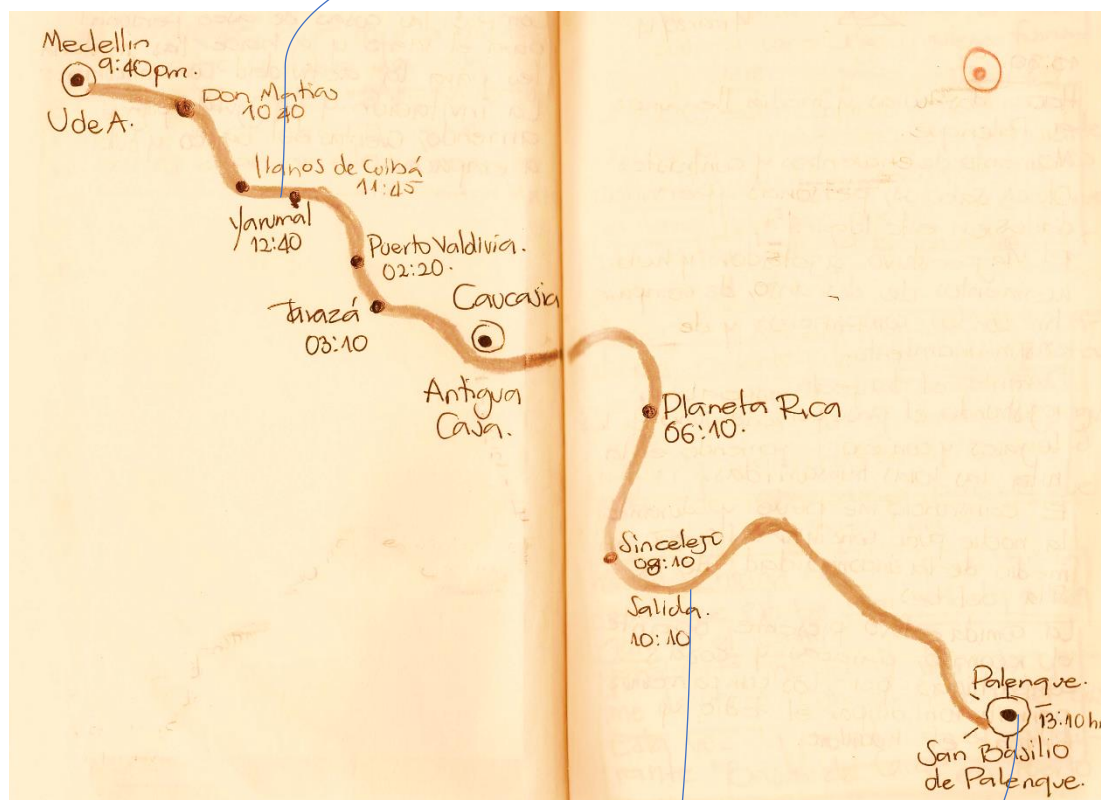


ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.

| | |
|---|----|
| Ilustración 1. Trayecto primer viaje a San Basilio de Palenque desde Medellín, Antioquia. Tomado del diario de campo..... | 6 |
| Ilustración 2. Cartografía de Palenque con zonas de cultivo. Tomado de diario de campo..... | 9 |
| Ilustración 3. Primer almuerzo en San Basilio. Tomada del diario de campo..... | 47 |
| Ilustración 4. Cadena agroindustrial de la Yuca en Colombia (2014)..... | 72 |
| Ilustración 5. El baño y el sanitario en el patio. Tomado del diario de campo..... | 81 |

2 PRIMERA VEZ HACIA PALENQUE.

Ilustración 1 Trayecto primer viaje a San Basilio de Palenque desde Medellín, Antioquia. Tomado del diario de campo de Alberto Vélez C.



Aprendí del profesor Ramiro que aquí venden las mejores arepas (véase foto 1).

El tambor “más grande del mundo”. Foto 2.

Camión con víveres en la vía de entrada a San Basilio de Palenque (véase foto 3).

Este mapa tiene una escala y curvas caprichosas que no guardan precisión con datos cartográficos y es una apreciación personal sobre el recorrido hecho desde la Universidad de Antioquia hasta Palenque, como parte del Sexto Viaje a San Basilio de Palenque. En él muestro ahora como etnógrafo los distintos lugares, en los que se hicieron paradas o sitios que fueron importantes en anteriores viajes. Incluso se ubica como punto medio de la ruta a Caucaia, es allí donde viví mi adolescencia luego de migrar de Puerto Libertador, Córdoba y de donde también migré a Medellín para trabajar y radicarme en mi etapa adulta.

El restaurante que aparece en la Foto 1. del cual no recuerdo la ubicación exacta, es una cocina que se encuentra entre el municipio de Yarumal, Antioquia, y Medellín, es apreciada por el profesor Ramiro Delgado, quien dirigía su Sexto Viaje a San Basilio de Palenque y que fue para mí el primer acercamiento a la localidad. Su gusto por este restaurante está relacionado con las



Foto 2. Panorámica cocina de Antioquia. Tomada por Alberto Vélez C.

arepas. Aquí, son elaboradas de manera tradicional y cocinadas en brasas. Los clientes las prefieren con huevos aliñados acompañadas con chocolate caliente y oscuro, elaborado con aguapanela. Al regreso de estos viajes, para los estudiantes universitarios, en su gran mayoría antioqueños, será la primera comida que los devuelva a la casa y a las sazones familiares, para muchos de ellos un desayuno con yuca en Palenque implicaba un gran esfuerzo por la falta de costumbre con el tubérculo en las mañanas.

En el trayecto a San Basilio de Palenque se hizo una parada para comprar okras (*Abelmoschus esculentus*), producto de origen africano que no se cultiva en San Basilio y que era necesario para la actividad comunitaria “Cocinando con Mamá África”. Mientras esperábamos los vegetales, también conocimos el “tambor más grande de este mundo”.

Algunos buscábamos refrescarnos y fuimos a comer “patillas” (*Citrullus lanatus*), el vendedor al enterarse que éramos estudiantes de la Universidad se mostró muy interesado en que conociéramos su tambor, considerado por él, el “más grande del mundo”. Todos los compañeros que estábamos ahí, admirados por esa afirmación, no dudamos en ir detrás de él hasta su casa y verificar el dato y sorprendernos con el tamaño, no sólo de uno, sino de los dos tambores que había fabricado con la madera de un gran árbol y que



Foto 1. El tambor “más grande del mundo”. Tomada por Alberto Vélez C. (Sincelejo, Sucre).

reposaban en el corredor de su vivienda como un par de guardianes de la casa (véase foto 2).

Este fue más que el descubrimiento de un par de grandes instrumentos musicales, fue el encuentro con un músico tradicional que participa de los festivales de bullerengue que se hacen en la región.

Luego continuamos con el recorrido para llegar al punto denominado San Cayetano, que se encuentra a un costado del margen izquierdo de la troncal de la Autopista Norte. En ese lugar empieza el último tramo de la vía que conduce hasta el corregimiento, perteneciente al municipio de Mahates. La intención del profesor Ramiro era hacer una inmersión al estudiante

de la cotidianidad del palenquero. Por esa razón cuando llegáramos hasta allí nos estarían esperando unos mototaxistas. La moto-taxi, es un medio de transporte alternativo, que surgió en el país en la Costa Caribe y es la única opción económica para los habitantes que no tienen vehículo y que no les sirve el recorrido que hace el único bus que ingresaba al pueblo al final de la tarde.

Aún, hoy día, las personas que necesitan desplazarse hasta el poblado, en distintas horas, desde otros lugares deben llegar hasta San Cayetano (véase ilustración 2), en rutas de buses cercanas que transitan por la autopista Norte, por lo que les toca tomar una moto para llegar hasta su destino.

Cuando llegamos al cruce y al bajar del bus para tomar las motocicletas, estaba un camión cargado con víveres que eran distribuidos entre los lugareños que tienen pequeñas tiendas en

los alrededores. Lo que llamó mi atención fue que

los productos eran principalmente verduras. En estas localidades dichos insumos llegan en su

mayoría desde el interior del país y se

distribuyen de esta manera haciendo que

los costos de los productos aumenten y

los mismos pierdan calidad ya que no hay

procesos de refrigeración para su

transporte (véase foto 3).

Ésta fue la primera fotografía en el

territorio del palenque, que me sumergió

en el maravilloso mundo culinario de San

Basilio y que derivó en un sin número de

preguntas por la producción, circulación y

consumo del alimento entre los

palenqueros. Desde ese momento a

bordo de una motocicleta emprendí lo

que fue este trayecto sobre la yuca.

Con algunas dudas sobre el origen del

camión, movido por el afán de llegar, se

debía continuar el viaje y así, con

equipajes y materiales de trabajo, como

pudiéramos debíamos embarcar en la

motocicleta. Sujetando con fuerza cuanto

lleváramos con nosotros, durante casi

media hora de camino, por una carretera

en mal estado y con un tramo sin

pavimentar, en el que el conductor sortea

como puede y el tripulante padece hasta

que llegue, es este, también, el primer

ejercicio de la inmersión en campo, eso

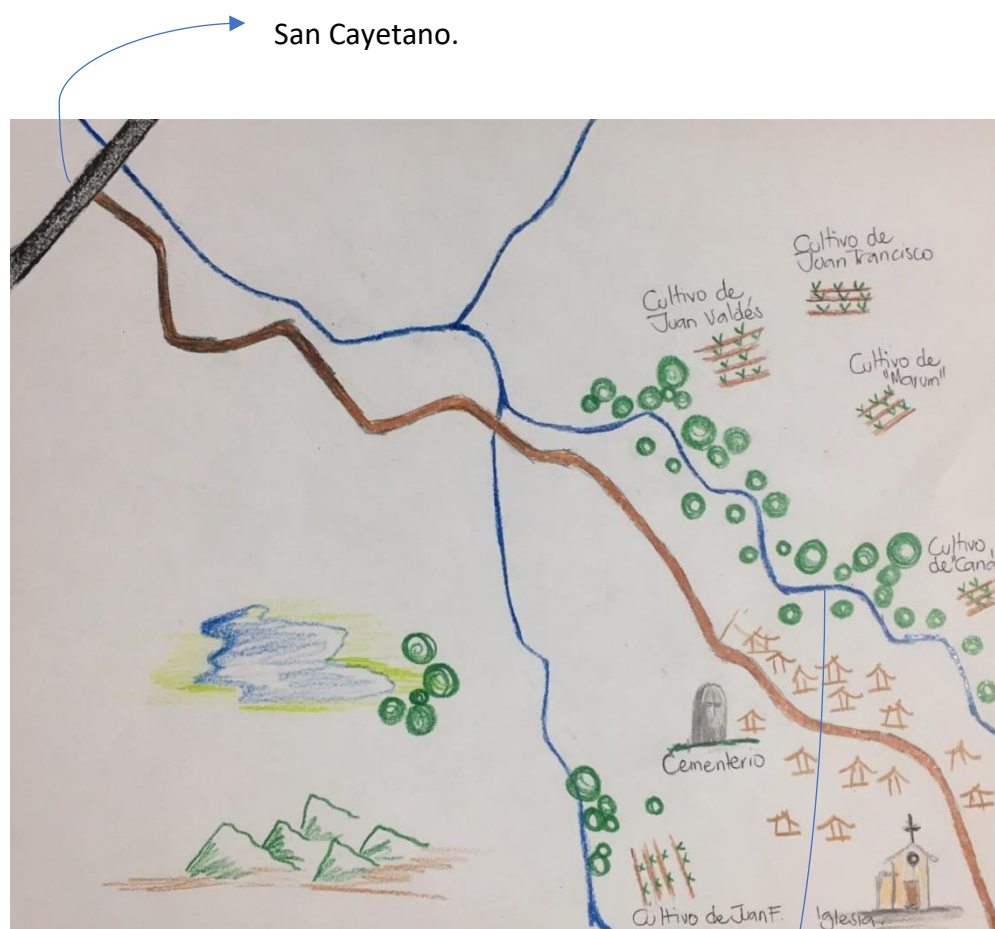
que los etnógrafos llaman, una mirada

etic.



Foto 3. Camión con víveres, sitio San Cayetano. Tomada por Alberto Vélez C. (San Cayetano, Mahates – Bolívar).

Ilustración 2. Cartografía de Palenque con zonas de cultivo. Tomado de diario de campo de Alberto Vélez C.



San Cayetano.

Arroyo principal del corregimiento, en distintos sectores cambia de nombre según el lindero con el que colinde el cauce.

3 A modo de introducción.


La Antropología llegó a mí por accidente, sólo bastó un encuentro de una vieja amiga y su comentario, al verme después de diez años, me estereotipó por mi vestuario y me dijo: – ¡Pareces un antropólogo! Simplemente sonreí, no tenía idea a qué se refería. Despertó mi inquietud y mi siguiente tarea era saber quiénes son los antropólogos, qué quiso decir ella y confirmar si era lo que yo creía: “los busca huesos” o los que actúan como *Indiana Jones* cazando tesoros perdidos en culturas mitológicas.

No esperaba que el paisaje y la amplitud de la antropología me deslumbraran de esa forma, que fuera un tanto de buscar huesos, encontrar tesoros, conocer culturas y muchas otras cosas que hasta ese momento no alcanzaba a dimensionar. Era mágico y los sueños estaban ahí para empezar de nuevo. Todavía estaba muy joven y comenzaba un nuevo ciclo de la vida. Luego de haber pertenecido a la Policía Nacional durante cuatro años, era imperativa una formación académica, que siempre quise y que la pobreza limitó el acceso a la Universidad, era la “de Antioquia”, como universidad pública la única, pero la mejor opción para formarme. El primer reto era pasar el examen de admisión, lo que implicó prepararme para poder ingresar e iniciar un estudio que, según el programa, demoraba cuatro años, sin contar los paros y las pequeñas grandes cosas que sucederían en el camino. Se alcanzó el objetivo y el examen fue el menor de los obstáculos, para llegar al objetivo de ser aquel antropólogo que, en su momento, visionó mi vieja amiga hace ya diecisiete años.

Muchos años conectado a un pregrado que ha dejado montones de enseñanzas personales que era urgente concluir. Ciclo en el que el agotamiento personal demuestra un desencanto hacia una sociedad y un sistema educativo que desconoce a estudiantes enfrentados, no sólo al rigor académico y a los impases normales de la vida universitaria, sino a las complejidades socioeconómicas que determinan la permanencia y continuidad de sus estudios. Desde mi ingreso hasta hoy, se evidencian muchos esfuerzos por parte de la Universidad, mediante apoyos estatales que permiten el acceso a muchos aspirantes, pero a la vez limitan su permanencia y continuidad de estudios, poniéndolos en riesgo de deserción. Soy uno de esos estudiantes “*momias*”, rezagado de un pénsum académico discontinuado y que, al día de hoy, su promoción está casi toda graduada, pero en una universidad pública, como la U de A, es usual reconocer estudiantes que envejecen en su búsqueda por alcanzar un pregrado.

Agradecer a quienes han estado durante tantos años en este proceso formativo, es también una oportunidad para entender que los ciclos están llenos de muchas personas: familiares, amores, amigos, compañeros de aula, colegas, profesores, compañeros de trabajo, contactos e instituciones que fueron necesarias en el aprendizaje profesional y personal que, a su vez, se convirtieron en canales u obstáculos para lograr el objetivo.

Es importante agradecer a la familia porque ellos, principalmente, son quienes más han esperado este título. Han conocido las razones de todas las dificultades presentadas, siempre mostraron interés por saber qué había pasado con “el estudio” y era usual que me preguntaran, insistentemente ¿Cuánto te falta? ¿Cuántos años llevas en la U? ¿Ahora si vas a acabar? Magdalena, Antonio y Argemiro mis hermanos motivaron en muchos aspectos la necesidad de salir adelante. La tía Cecilia Vélez y la tía Lourdes



Castrillón, mujeres que facilitaron mi llegada a Medellín y durante algún tiempo fueron más que tías y demostraron un amor maternal para mi cuidado.


Mi madre, un ser hermoso que me regaló la vida y que me ha permitido no renunciar a todo este esfuerzo, ella es mi gran motivación para llegar a la meta y darle la posibilidad de asistir a la universidad para verme recibir el tan anhelado “cartón” de antropólogo.

A esos amores que participaron de los *ires y venires* de la universidad, que ya no están, pero que fueron ayuda y obstáculo al mismo tiempo, el desamor desmotiva y también te mueve de lugar cuando no tienes la suficiente madurez para enfrentar el duelo, estas circunstancias de las vivencias amorosas y los desencuentros desembocó en muchos aspectos un distractor para lograr la meta, a ellos también gracias porque una forma de superar la “tusa” fue retomar la antropología.

Los amigos, esos que llegan, los que se mantienen y los que se van, en el vaivén del tic tac del tiempo han sido los principales jueces y verdugos de este proceso. Algunos valoran tus capacidades y te cuestionan por la demora en graduarte; sin embargo, aguardan la noticia del grado, por eso a Marlon Cobos, Garly Sánchez, Julio Orozco, Carlos Salazar, Martha Ortiz, Verónica Garcés, Héctor Corredor, Jhon Lopera y Fernando Monsalve les debo la foto en el Camilo Torres.

Las entradas y las salidas de la Universidad han dejado pocos compañeros. Hoy “*Los Fashions*”, son el grupo de amigas que me permitieron acercarme otra vez a la vida del estudiante universitario, compartir con ellas horas en una jardinera o acompañarnos en tareas, a Perla Osorio, Lina Gómez, Sandra Restrepo, Laura Oviedo, Paula Suaza y Valentina Restrepo les seguiré compartiendo mis sonrisas. A Luz Aidé Rodríguez, una mujer antropóloga, compañera de clases años atrás, es hoy amiga a quién debo una profunda admiración porque su disciplina, perseverancia y concentración le han permitido avanzar hasta alcanzar su propósito de formarse también como historiadora, con énfasis en la alimentación, por eso, compartir con ella el mismo interés académico nos acerca aún más.

A los docentes que fueron mis maestros debo agradecer todo lo que hoy me llevo de la academia, muchas inquietudes y preguntas que estarán presentes para abordarlas desde otras experiencias académicas, que seguramente, permitirán entender que el saber siempre está en construcción y las preguntas estarán en los proyectos que de ahora en adelante me embarque. Por consiguiente, reconozco en la profesora Sofía Botero una maestra paciente, suspicaz, amable e incisiva con sus aportes y críticas. En el fallido intento con ella, en una primera propuesta de investigación en arqueología, me invitó a continuar, desistir no era una opción y con su confianza en mí me daba a entender su disposición para continuar asesorándome en un nuevo tema de investigación, que, aunque se deslindara de la arqueología, seguía siendo antropología. Más allá de los dilemas metodológicos de la etnografía y la arqueología, el ejercicio de toda investigación requiere de la recursividad para enfrentarse a una pregunta, en eso siempre ella tuvo la disposición, de ayudarme a encontrar los elementos que permitieran desarrollar un trabajo con todo el rigor y la pertinencia antropológica.



El encuentro en el proceso formativo con el profesor Ramiro Delgado Salazar, ha sido una de las mayores contribuciones a mi interés por la antropología de la alimentación, ya que al tomar los cursos de Antropología de la Comida y Métodos y Técnicas Etnográficas con él, me encontré que el universo culinario en el que siempre me conectaba con otros espacios sociales y culturales, corresponde a los niveles más íntimos, en los que desarrollé mi gusto por cocinar y vincularme con las personas, más que desde la palabra misma. En este curso fui descubriendo un interés particular por la comida en las comunidades afrodescendientes. A través del curso de Métodos, en el que se hizo el Sexto Viaje a San Basilio de Palenque, hice un esbozo de lo que sería el primer acercamiento al contexto culinario de la yuca en esta comunidad.


Con él, afiancé las herramientas metodológicas de la etnografía para indagar e investigar en campo. Se gestó mi propio viaje hacia la pregunta de lo que pasaba en el contexto productivo y culinario del mundo de la yuca en San Basilio de Palenque. El Laboratorio de Comidas y Culturas de la Universidad de Antioquia, dirigido también por el profesor Delgado Salazar, es otro espacio para las reflexiones antropológicas en el universo culinario, desde allí he logrado que converjan más miradas para entramar las expresiones de las cocinas regionales colombianas y las del mundo. Sin duda un docente con el que me he identificado académica y personalmente en aquellas arduas tareas de cocinar y alegrarse al calor de los fogones.

La búsqueda de lecturas y de opciones dónde asir los hallazgos del campo me permitió llegar donde el profesor Luis Ramírez Vidal, con quien pude tomar el curso de Etnología de Colombia, en el que se reflexiona acerca del surgimiento y el papel de la antropología en nuestro país, profundizando en los temas de las poblaciones afrodescendientes y su visibilidad en nuestra disciplina. Pude abordar los discursos que se construyeron a partir de autores clásicos y contemporáneos, que han investigado y sentado sus posturas frente a comunidades afro, que hoy son mi punto de referencia y con las cuales me reconozco e identifico.

Durante mi niñez, compartí en el seno de una familia de un carpintero negro de San José de Uré, Fernán Ochoa y su esposa, doña Juana Montiel, sus hijas Griselda, Albenis, Nohelia y Fabiola, esta última, la amiga que me estereotipó como antropólogo hace varios años. Habité su casa en Puerto Libertador, Córdoba, durante los viajes que mi madre hacía a Medellín y que por razones económicas yo no podía acompañar, bajo el cuidado de mi segunda familia comí y bebí ese maravilloso universo de las personas 'negras', con ellos compartí mi primera infancia, jugué y aprendí sus costumbres y creencias en tierras cordobesas donde nací.

El mundo laboral impuso una carga adicional al compromiso académico, con ellos no quedan más que experiencias vividas en las que los jefes alternaban entre gusto y malestar por otorgar un permiso para poder acomodar horarios de clases. Realmente han sido muchas empresas como años los que he estado en la universidad por lo que creo que sólo queda agradecer por facilitar o entorpecer este proceso.

El universo ayuda y los momentos de las divinidades hacen que las personas sean instrumentos de su voluntad, el encuentro con Andrés Tobar, me permitió hallar en su casa un lugar donde reposar la tristeza y la angustia de una pérdida. Con su compañía



pude elaborar un duelo, refugiarme en su hogar, un lugar mágico rodeado de naturaleza, fue un espacio tranquilizador.

También agradezco a Eduardo Franco, esos amigos que nunca esperas que la vida te regale y que ha acompañado estos últimos meses con su sabiduría personal, en el que la palabra dicha está siempre buscando una enseñanza. A Adriana Zapata, quién en medio de la racionalidad y la objetividad que le da su formación en psicología, de la cual es difícil desprenderse, buscaba entender mis conflictos personales. Como amiga, era inevitable pararse desde el lugar de la psicóloga, para apuntalar su punto de vista, a ella, doy las gracias por el tiempo compartido y tan desconcertantes verdades.


A Ángel Azul agradezco la amistad de muchos años, en los que hemos compartido nuestras realidades. Con atenta escucha esperamos nuestro momento para opinar o también pedir un consejo que oriente la confusa decisión, sobre todo agradezco la complicidad con la que nos motivamos entre la metáfora de “Rana y Cucarrón”.

Y ahora debo decir, que nunca pensé, que el viaje que emprendí un día para vacaciones me llevaría fuera de la amada Colombia, el encuentro con el amor de Luís Miguel Leal ha sido una gran motivación para querer retomar este proceso desgastado en el que él también padeció mis temores y frustraciones, además, siempre con su alegría y paciencia me insistió en cerrar el ciclo para emprender un viaje más liviano mientras caminemos juntos.

Agradezco inmensamente a la comunidad palenquera y a todas las personas que me acogieron como amigo o simplemente tuvieron la amabilidad de abrirme un espacio en aquellos días de intenso verano, donde el sol no daba tregua entre el monte y las calles polvorientas de San Basilio. La familia de Juan Francisco Torres y Otila Corina Casanis me permitió tener un hogar por esos días de campo. En su casa pude vivir la cotidianidad del hogar y comprender que los vínculos familiares se extienden a otros que llegan como invitados o huéspedes, habitar entre la casa estrecha esos vínculos.

Juan Francisco, “El Peluca”, acogió con compromiso mi intención de recorrer el campo y fue quien me enlazó con sus amigos o familiares que tenían parcelas con cultivos, para que me hablaran de sus experiencias en torno a los sembrados de yuca. Su esposa, Doña “Oti”, con esmero procuró siempre los alimentos diarios, con cada uno de los “tres golpes”. Era divertido ver sus tardes de juego con sus otras compañeras en el corredor de su casa, entre el parqués o la lotería permitían el encuentro para compartir y pasar las tardes. Los hijos Brendis y Juan interactuaban conmigo como alguien de la familia y así mismo la pequeña Sofi, la nieta menor de la familia, me hacía sonreír con su serenidad y tranquilidad con la que se movía libremente en la casa.

Al monte madrugaba como cualquier trabajador que va a la roza. En los cultivos encontré la cotidianidad de los hombres y su espacio, en ellos Rosalío Salgado entonaba los versos y cantos, el “Chichi” con su chagua chagua siempre arrancaba las carcajadas de todos y demostraba que el canto también se lleva al monte para amenizar el trabajo. Juan Valdés, más reposado, respondía con atención a cada pregunta y permitía que los diálogos se entretajaran entre la agricultura y las vivencias de la vida familiar, en la que pude apreciar la cotidianidad de muchos palenqueros.



A Emelina Reyes Salgado, La Mella o la Burgos, una mujer dulce que con su risa y desparpajo me invitó a entrar a su casa, en ella pude comer las sazones palenqueras. También pude descubrir y entender el “Santo Entierro”, una tradición que sigue presente en la Semana Santa de Palenque y, aunque se ha transformado, es el pretexto de preparar dulces, no es más que otra forma de vivir la Semana Santa para compartir el alimento y mantenerse cohesionados como comunidad.

Infinitas gracias doy a todos aquellos que siempre preguntaron cuándo terminaría mi tesis y cuándo sería mi grado. Este texto materializa ese logro, en el que San Basilio de Palenque me deleitó con sus saberes y sabores, además, me permitió emprender mi proceso de *negriamiento*.

4 ANTECEDENTES.

La comida despierta un interés particular como objeto de investigación por las dinámicas socio-culturales que giran en torno a ella, dicho de otro modo, la cocina como espacio doméstico se ha tornado en el lugar de reflexión de científicos sociales; ahora bien, los profesionales de la ciencias sociales buscan responder desde su formación académica los aspectos simbólicos, imperceptibles de su valor nutricional o biológico, en el que quizás normalmente cualquier persona podría pensar el alimento, como el elemento primordial para la supervivencia sin preguntarse muchas veces qué otros vínculos culturales se puedan asociar a este.

Las memorias personales, asociadas a la comida, funcionan como el detonante principal para abordar este tema, cuya única pretensión es el de entender al otro que nos interpela diariamente hacia la comprensión de la diversidad alimentaria. Para el caso particular, como un rasgo importante de nuestra construcción de nación, en la que convergen distintos grupos humanos con usos y costumbres distintos al nuestro, que nos obliga a tener la tolerancia como valor supremo para convivir como sujetos sociales.

Por esta razón, dentro del proceso formativo como antropólogo, las temáticas de la antropología social y en particular la antropología de la comida y de la alimentación, fueron encausando el énfasis desde el cual se pretendía abordar esta propuesta de investigación, en la que convergen motivaciones personales y académicas que despiertan el interés por hacer un trabajo con las poblaciones afrodescendientes, en concreto con la comunidad de San Basilio de Palenque.

El empeño por trabajar con esta comunidad queda luego del Sexto Viaje a San Basilio de Palenque, en el que abordé un análisis de la producción, circulación y consumo de tres productos alimenticios recurrentes en la cocina palenquera, cuya observación denominé: *“Un acercamiento al contexto culinario en el Palenque de San Basilio, en torno de la Yuca, el plátano y el coco”*, la cual fue una propuesta de trabajo final para el curso Antropología de la Comida.

Para abordar el tema se analizaron los textos *Fogón de Negros* (Patiño, 2012) y *Fogón Caribe* (Morales, 2010). Con ellos, se pudo concretar el enfoque que se quería observar y así reflexionar sobre dos regiones geográficas y culinarias distintas de nuestro país, la Costa Caribe y la Costa Pacífica colombianas. Ambas tienen un eje común, las cocineras negras “casando” sus productos con los de América y buscando emular a partir del plato su territorio ancestral arrebatado, África, con el secuestro al que fueron sometidos por el proceso esclavista. A partir de este suceso, la esclavitud, en los que la yuca, el coco y el plátano, se estructuran como alimentos importantes dentro de la base en la dieta alimentaria de las dos regiones abordadas por los autores, Caribe y Pacífica. En ese primer momento del trabajo, incluso, se observaba el consumo buscando dilucidar *huellas de africanía* que guardaran relación con la preparación y consumo de estos tres productos. Entiéndase este concepto, como lo define la pionera de los estudios afrocolombianos, Nina S. de Friedemann, huellas de africanía es el marco conceptual para interpretar los procesos de génesis de los nuevos sistemas culturales afroamericanos (Friedemann, 1992).



Foto 4. Venta de coco. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).


Es decir, el objetivo de dicha observación era conocer y registrar la producción, distribución, preparación y consumo de la yuca, el plátano y el coco, como ingredientes que se manifiestan en la cocina de San Basilio de Palenque en clave de pervivencias africanas, particularmente del coco y el plátano que eran productos con el que probablemente los africanos estaban más familiarizados antes de su rapto. Esta idea se refuerza con la afirmación de Friedemann que señala la importancia y la urgencia de emprender estudios académicos con las poblaciones negras, descendientes de los africanos que a hoy habitan los territorios de sus antepasados llegados a América y que sería la ruta para la obtención de nuevos materiales de análisis que supondrían la comprensión de la memoria cultural del legado africano, que hace falta para aclarar problemas de identidad cultural, no solo en Colombia sino en otros países de América. Interés que se ha visto opacado en

el país, gracias a la discriminación académica hacia estos grupos étnicos.

Motivado bajo este escenario, se adelantó esta investigación con la inquietud de comprender las expresiones culinarias en torno a la yuca. Cómo ésta se amalgamó en la cocina palenquera, en una población con gente de descendientes africanos, se pretende evidenciar de qué forma se expresa la herencia indígena de la yuca en sus platos, cuyo rastreo se hizo a partir del consumo cotidiano del comensal palenquero, que expresa en la actualidad, lo que podría denominarse, unas supervivencias del gusto y prácticas alimentarias de sus ancestros.

Las supervivencias, a las que se refiere Friedemann, que incluyen no solamente a las africanas, sino también a las europeas y los aborígenes americanos, es un escenario susceptible a equivocaciones para su definición, ya que las dinámicas socioculturales de innovación, creatividad y transformación, a las que se vieron enfrentados los africanos y sus descendientes, pudieron haber mantenido o eliminado conocimientos de acervo cultural para adaptarse a su nueva realidad.

Se evidenció que el consumo de yuca, coco y plátano son fundamentales dentro de la dieta diaria de los palenqueros. Estos recursos se aprovechan en los distintos momentos del día para acompañar, complementar o consumir solos, según las condiciones económicas de cada familia. Con ese primer esbozo se evidenció que el plátano es un producto que no se cultiva en la comunidad, pero llega de otras regiones del país y es



distribuido entre las tiendas, su forma de consumo es generalmente verde y se prepara hervido en sudados y sancochos o frito en patacones.

El coco, en cambio, es de uso primordialmente para la elaboración de dulces que se denominan “cocadas”. También se utiliza en la preparación de comidas extrayendo su leche para la preparación de guisos de distintas carnes, principalmente pescados, carnes de monte o en la preparación de arroz. Como cultivo es baja su producción dentro de la comunidad y normalmente se adquiere en la plaza de mercado de Bazurto, en Cartagena, o es llevado de las comunidades cercanas al corregimiento, lo que aumenta el costo para las familias.

Finalmente, la yuca es fundamental en la dieta diaria de las familias en Palenque y casi siempre puede estar presente en todas las comidas del día. Su cultivo es muy importante dentro de la agricultura local y gran parte de sus terrenos están destinados a su producción. El hombre cuando va al monte trae consigo lo suficiente para el consumo del hogar y un excedente para la venta. El consumo de la yuca es muy variado, su forma de preparación básica es hervida o “sancochada con sal”, como la llaman ellos. Sirve como revuelto de las sopas, guisos y sudados, también se ocupa para preparar dulces, enyucados y bollos.


La yuca como producto hace parte de la expresión indígena y su consumo estaba interiorizado en las cocinas amerindias antes del contacto con los españoles. El historiador colombiano Enrique Morales Bedoya sostiene que:

La yuca es originaria de la Amazonía, al oriente de los Andes donde las evidencias de su cultivo datan de 2500 años a. de C.; los primitivos Arawak originarios de esta zona emigraron a través de los grandes ríos, el Orinoco, el Amazonas, hasta costas de las actuales Brasil y Venezuela, de allí a las Antillas antes de regresar a tierra firme en la Costa Caribe colombiano (Morales, 2010, pág. 23).

Con sus dos variaciones más conocidas y manejadas por las comunidades americanas, la yuca brava (*Manihot esculenta*) o venenosa y la yuca dulce, se prepara casabe y maízoco. Estas dos preparaciones fueron vistas con desprecio por parte de los españoles, pero quienes sin más remedio tuvieron que consumir este alimento para diezmar el hambre, porque poseía buena capacidad de duración y conservación en el ambiente tropical, por eso formó parte de sus excursiones y desplazamientos. Al respecto, Gregorio Saldarriaga sugiere cómo se fue interiorizando el consumo de la yuca, a partir de la ingesta de casabe por los negros esclavizados:

Lo consumían en otras formas, y no únicamente desleído en líquido como papilla, aunque esta debía ser la más importante entre ellos, pues les permitía integrarse como comunidad; además les permitió apropiarse simbólicamente de la yuca (Saldarriaga, 2012, pág. 260).

Este proceso de apropiación de la yuca por parte del esclavo implicó en su consumo formas de adaptación, diversificación, y mejoramiento de las tortas de yuca para hacer su sabor mucho más agradable, con ello, también lo complementaron con otros



productos como la miel y el plátano, que les daba la posibilidad de combinar con el casabe, por ejemplo, continúa diciendo Saldarriaga:

Si les entregaban el casabe para que se sustentaran en medio de las labores del campo o para consumirlo tranquilamente en las casas, en la intimidad, sin que nadie los molestara y sin necesidad de trabajar mucho más de lo que ya habían hecho durante el día, lo consumían con acompañamientos que mejoraban el gusto de la galleta dura y seca, por ejemplo, miel y plátanos.


Esas evidencias son la razón por la que esta propuesta de investigación se centra en la yuca, además, que como producto es muy relevante para la agricultura local, es de alto consumo entre la población de San Basilio de Palenque, por lo tanto, se orienta la mirada en conocer aspectos de producción, circulación y consumo de este tubérculo americano.

La aplicación del método etnográfico permitió la puesta en marcha de este trabajo de investigación, pues por medio de la acción de observar se registró las vivencias de los agricultores en el monte y la vida cotidiana en las casas, encabezada por las mujeres en su trabajo diario en las cocinas. Además, la oportunidad durante el trabajo de campo de celebrar la festividad de la Semana Santa, permitió develar unas dinámicas particulares relacionadas con pervivencias de una tradición que podría guardar relación con herencias del contacto español como es el *"Santo Entierro"*.

Pese a que las bases teóricas para el análisis en antropología de la alimentación no están claramente definidas, ya hay disertaciones que se han abordado para reflexionar distintos contextos en el que se busca responder a observaciones hechas por distintos investigadores de la Antropología de la alimentación. Como se dijo anteriormente, el análisis de las huellas de africanía fue un intento del primer trabajo de campo, que se abordó en el 2014 y que luego en la segunda etapa, para el 2016, se buscaba una comprensión del hecho alimentario en Palenque en torno a la yuca con relación a la noción de cultura alimentaria. A través de ella se puede entender a la alimentación en el contexto de sus cambios y transformaciones en el que se consideran los factores biológico-nutricionales, como los socio culturales e históricos y los ecológico-económicos (Rodríguez, 2012).

La investigación, generó algunas reflexiones que suscitó ponerlas en práctica, ya que se aborda una particularidad de la vida comunitaria de San Basilio de Palenque que es su alimentación y comida, a partir del consumo de la yuca. Con esta noción se condensan algunos aspectos del agricultor palenquero, la familia y la comunidad en torno a la yuca, producción, cultivo, preparación, consumo, historia, creencias, territorio, ecosistema y la generación de ingresos, aspectos que están en constante transformación y a la vez nos permite definir la cultura alimentaria, en términos de la yuca, en este momento y espacio determinado en San Basilio de Palenque. Esta visión es mucho más amplia que la de huella de africanía, ya que limita la observación a los procesos formativos y de génesis en la conformación de un nuevo sistema cultural afro americano en el que se inscribe Palenque.

En este sentido, para abordar el tema de interés y considerando que la antropología hace uso del método etnográfico, como una de sus principales herramientas para dar



cuenta de las vivencias de un grupo y contexto social, fue esta la principal herramienta para abordar la pregunta de investigación. En este sentido, habría que decir también que el método etnográfico tiene siete características que identifican su metodología y que lo hace diferente de otras formas de investigación social, que fueron muy importantes dentro de este trabajo para la compilación de los datos y su posterior análisis.


Estas son: el *trabajo de campo*, en el que se interactúa con las personas en el lugar en el que viven. Es *personalizado*, el investigador es participante y observador de las dinámicas sociales. Es *multifactorial*, es decir que permite aplicar diversas técnicas que enriquecen y permiten la recolección de datos tanto cualitativos como cuantitativos. Puede ser a *largo plazo*, la comprensión de algunas preguntas de investigación implica la observación de ciclos completos, etapas que se desarrollan en distintas temporalidades, como en este caso la agricultura de la yuca, ya que su proceso desde la preparación del suelo, la siembra, el cuidado y la cosecha puede durar hasta un año. También es *inductivo*, mediante la recolección detallada de información descriptiva se busca establecer patrones generales o teorías explicativas. Es *dialógico*, porque el investigador y su “objeto de estudio”, personas, tienen la posibilidad intercambiar interpretaciones y conclusiones mientras se desarrolla la investigación. Por último, es *integral*, se busca generar una fotografía lo más cercana a la realidad del grupo de estudio.

Por esa razón, la etnografía por su carácter descriptivo, como lo sugiere Aguilar, es un método que permite abordar la alimentación como un proceso, ya que se reproduce cíclicamente y en él se crean y recrean las condiciones permanentes que posibilitan elaborar una interpretación:

En este contexto la etnografía, en su carácter descriptivo, desempeña un papel fundamental pues es la técnica que nos acerca gráficamente al desarrollo de las condiciones en las cuales se realizan los diferentes sistemas de alimentación y el papel que desempeñan los sujetos individuales y colectivos, además de ubicarnos en un nivel de historicidad específico, que en conexión con el contexto histórico general, nos permite una visión que tiende a dar cuenta de una totalidad (Aguilar Piña, 2001, pág. 19).

Así mismo esta herramienta metodológica, como lo sugieren Contreras y Gracia, la etnografía, proporciona al investigador un camino para examinar el conocimiento y el comportamiento de las personas que participan en un grupo social y el modo en que estas viven e interpretan sus experiencias. En el caso del estudio del comportamiento alimentario, se trata de analizar en primera instancia, el decálogo que se produce entre el discurso verbal y las prácticas reales, entre las perspectivas emic y etic y conseguir por otro lado, vincular el comportamiento relativo a la comida desde una visión holística con otras cuestiones más generales: los valores y prácticas alimentarias en relación con una lógica cultural más amplia (Contreras & Gracia, 2007, pág. 388).

Por lo anterior, el uso de dichas técnicas aportó elementos documentales importantes que posibilitaron la búsqueda e identificación de los patrones de producción, distribución, preparación y consumo de la yuca de la población objetivo. En ese sentido



la investigación hizo un acercamiento al contexto culinario de la yuca (*Manihot esculenta*) y requirió la aplicación de herramientas metodológicas que permitieran recabar la información suficiente para una comprensión total, o lo más acercada posible, del consumo de este producto que está dentro de la base alimentaria de la comunidad palenquera y que es también una fuente de ingresos importantes en la economía de las familias del corregimiento de San Basilio de Palenque, del municipio de Mahates Bolívar.

Por esa razón una estrategia del trabajo de campo fue hacer visitas a las zonas de cultivo, que se conoce como el monte y es donde los hombres interactúan en distintas labores agrícolas de siembra, pastoreo de ganado y recolección de *pancoger*, cultivos que se alternan con la yuca para posibilitar el sustento de las familias. Mientras tanto en las casas se registró la vida cotidiana de la familia con relación al alimento, su preparación y formas de consumo. Además, de la observación frecuente hecha a las dinámicas comunitarias que se daban en la calle que permitieran entender el mundo de la cocina y de la alimentación entre el ámbito público y privado.

Por último, este trabajo expone cómo esas vivencias, desde la cotidianidad del comensal y la experiencia de las cocineras en sus fogones se expresan en los distintos momentos del día. Cómo las comidas que ellos definen para la mañana, la tarde y la noche, que se denominan en este informe como desayuno, almuerzo y cena (para el palenquero desayuno, almuerzo y comida), será un pretexto para llevar al lector en las distintas lógicas de la cotidianidad del universo culinario de Palenque. A la vez, cómo esto generó en la experiencia de campo una reflexión para pensar la comida en el contexto del hogar, también cómo otros alimentos, distintos a la yuca, acompañan los platos de comida, cómo se nombran y consumen lo que a la vez crea una diferenciación entre la dieta ordinaria y la dieta ritual o festiva que se pudo observar con ocasión de la Semana Santa, que es una época especial para ellos en términos de su alimentación.

5 DESAYUNO.

"[...]aquí la costumbre es desayunar con ñame, yuca o bollo, el bollo es el de maíz, que son una planta que uno la siembra y a los tres meses ya tiene producción, si uno la quiere dejar que se seque uno deja que se seque, recoge, guarda y vuelve y vende y vuelve a preparar la tierra para sembrar. Sea una o dos veces al año [...]".

Andrés Casiani, agricultor.



Foto 5. Elaboración de patacones en venta ambulante de fritos. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Los amaneceres en el Palenque de San Basilio están llenos de la singularidad propia del campo. En las casas las aves de corral como gallos y gallinas amenizan el despertar con sus distintos cantos, los perros en las calles ladran al paso de los primeros transeúntes y el bus que sale a Cartagena a las 4:30 de la mañana, avisa su salida activando el claxon estrepitoso con el que espanta y despierta a sus pasajeros y con ellos el resto del pueblo, la mayoría salen diariamente a estudiar, comprar o vender productos en la ciudad o sus alrededores.

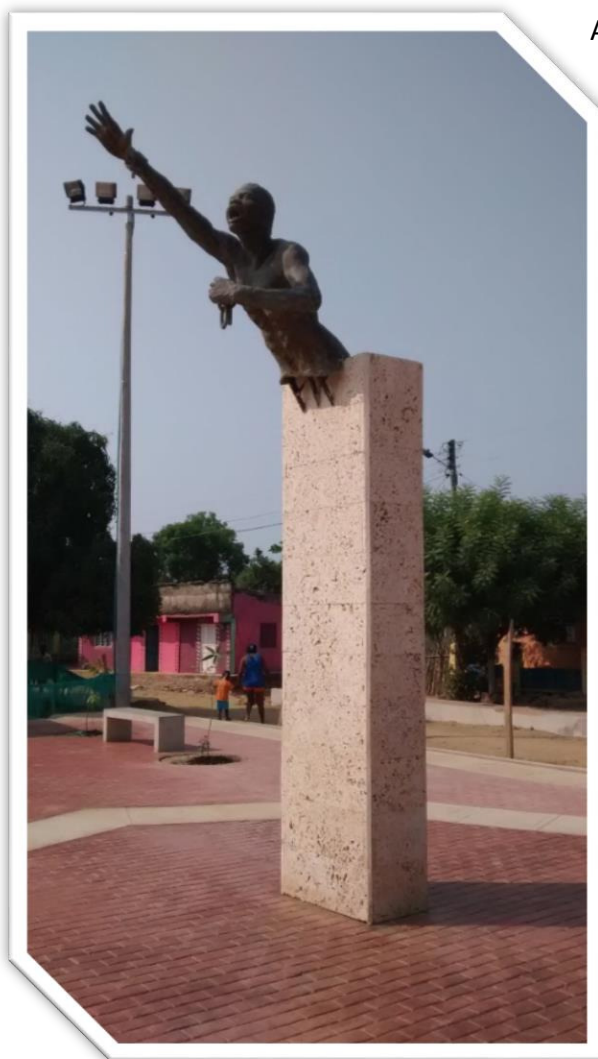


Foto 6. Escultura a Benkos Bioho. Tomada por Alberto Vélez C. (Parque principal, San Basilio de Palenque).

Al interior de la casa se encienden luces, se prenden fogones para hervir el café, la radio resuena con las melodías de vallenatos y champetas, mientras en la cocina la mujer afana a los hijos para que se levanten y vayan a estudiar.

Los hombres, ordenan y disponen las herramientas necesarias para salir al monte. El desayuno debe estar listo antes de su partida de casa, por lo que la mujer va a la calle a hacer fila en algunas de las tiendas o ventas ambulantes matutinas de queso, suero, leche, bollos o algunas frituras para completar su menú y entre saludos y risas se van llenando las calles de sonidos.

Los vendedores de pescado y carne ofertan con cantos sus productos. Afuera de la casa la calle se agita con el afán de algunas mamás llevando a los más pequeños a la escuela. Los hombres salen al monte, es necesario que se ocupen antes de salir de comprar el hueso o el pescado que llevarán al monte para preparar su almuerzo. Algunos van arreando

burros, otros montados en sus caballos saludan y se despiden de los vecinos durante todo su trayecto, pocos parecen no tener afán, salen al parque a saludar, a reír, a contar historias y entre gritos y carcajadas comenzar un nuevo día.

La ejecución de la cocina se lleva a cabo entre la escasez, casi siempre, del agua. La cocinera dispone una sartén (“punchera”) con el líquido en la que lava y pela los vegetales que va a utilizar, mientras en un fogón hierven el café o la leche, en otro se seca el arroz o se cocina algunos tubérculos, yuca o ñame. Las cocineras han desarrollado la habilidad de picar en el aire tomate, cebollas y vegetales, los cortes caen

directamente en la sartén en la que se cuece la preparación. También adquieren la pericia para abrir (tasajear) entre sus manos sin el apoyo de una tabla las carnes, otra tarea inverosímil para otros cocineros acostumbrados al uso de mil adminículos de cocina y un sinfín de técnicas.

Con la puesta en escena en la cocina de proteínas animales, frutas, verduras, granos, entre otros, la mujer encargada de elaborar los alimentos sirve las preparaciones con las que el palenquero está más familiarizado y que es notable en gran parte de la cocina caribeña colombiana.

Es usual que se sirva yuca, ñame o plátano, que se cuece sancochado en agua con sal y sirve para acompañar pescado, huevos revueltos con o sin aliños (tomate o cebolla) carne de res o cerdo frita; en su ausencia el bollo limpio (un envuelto de maíz tierno blanco envuelto en hoja de iraca y cocinado al vapor) sirve como acompañante de cada una de estas opciones que se prepare en la casa. En las mañanas se acostumbra una bebida caliente para tomar con el desayuno que se le denomina sobremesa, generalmente es café negro (al que se le llama tinto) o café con leche, pocas veces hay opciones de alguna bebida fría para este momento del día.



Foto 7. Hombre camino al Monte. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Cabe precisar que muchas de las preparaciones que se muestran como entremés en este texto buscan ilustrar una parte del universo culinario en San Basilio y corresponde al registro hecho en campo en la casa de hospedaje y algunas personas que compartieron espacios de la cocina durante la investigación. El texto no tiene por objeto ser un recetario de la cocina palenquera, pero si es una provocación de lo que se consume actualmente en la cotidianidad de sus habitantes.

El popocho (*Musa paradisiaca*), es un plátano pequeño que se siembra junto a los cultivos de yuca, es uno de los alimentos de pancoger que los hombres llevan a la casa al finalizar el jornal.



Foto 8. Revoltillo de huevo con cebollín. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque). Con fragmento de diario de campo.

Se sofríe cebollín en aceite y se le
adicionan los huevos y se revuelven hasta
que se seque y dore formando una tortilla.
El plátano "popocho" que es pequeño
se corta en láminas delgadas y se fríe
en abundante aceite y se acompaña
con el huevo.

Las ensaladas más comunes son de lechuga, tomate y cebolla, aderezadas con limón, se sirven sobre todo en restaurantes. En las casas no es muy común encontrarlas en las comidas, menos aún en los desayunos.



Foto 9. Hígado sudado de "Juana Sopa". Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque). Con fragmento de diario de campo.

El guiso de hígado se preparaba con cebolla, tomate y ají dulce y el líquido del hígado es bastante reducido con una buena concentración de sabores que acompaña bien con el bollo que es un envuelto de maíz con sal.

El bollo hervido, es una preparación hecha con harina de maíz que se amasa adhiriendo agua y luego de darle forma se hierve sin ninguna envoltura directamente en el agua caliente.



Foto 10. Bollo de harina de maíz y queso costeño. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

El queso “costeño” es un queso fresco de leche de vaca que se caracteriza por tener una alta concentración de sal lo que permite su conservación y le da el sabor característico de la Costa Caribe colombiana.

El bollo limpio, es un envuelto de maíz seco que luego de darle una forma cilíndrica alargada es envuelto en hojas cogollos de iraca y se amarran con cuerdas de vegetales o sintéticas siendo posteriormente cocidos al vapor durante varias horas.



Foto 11. Mojarra frita con yuca con bollo limpio. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

El pescado es sazonado con sal y se echa a freír en una sartén con abundante aceite y se deja dorar sin que pierda humedad el interior.
Se acompaña con los bollos que son un envuelto de maíz y la bebida con que lo acompañan es un tinto o café negro.

6 LA YUCA COMO CULTIVO ANCESTRAL DE LOS INDÍGENAS O LA YUCA COMO ALIMENTO DE RECURSIVIDAD Y SOBREVIVENCIA PARA LOS AFRICANOS ESCLAVIZADOS Y COLONIZADORES.

Tornando al pan que llamaron los indios cazabi, la penúltima luenga, este es el mejor pan que creo yo haber en el mundo después del de trigo, porque es muy sano y muy fácil de hacer, y pocas personas y en pocos días pueden aparejar cantidad para provisión de mucha gente, y

sostiénese mucho tiempo.
Fray Bartolomé de las Casas (1566)²


La *yuca*, al igual que el maíz y otros carbohidratos como la papa, han constituido la base alimentaria de pueblos indígenas del país como parte de sus actividades ancestrales relacionadas con la tierra; en la actualidad, y en la mayor parte del territorio colombiano en los que existe asentamientos de comunidades indígenas, estos productos siguen siendo parte importante de sus prácticas alimentarias. En efecto, para el antropólogo francés Claude Lévi-Strauss con relación a la indagación que hace sobre algunos aspectos sociales de la alimentación del hombre y la búsqueda de nuevos sabores, afirmó que:

Toda la historia de la cocina es una búsqueda incesante de medios para dar sabor al pan de cada día, esto es, estimular y mantener la apetencia por los alimentos básicos, proveedores de energía y desprovistos de sabor a un tiempo: el pan, el arroz, el mijo, el maíz o la mandioca, según las regiones del mundo. (Lévi-Strauss, [1957] (2008)., pág. 36)

Por otra parte, y siguiendo a la historiadora colombiana Cecilia Restrepo Manrique en su página web en el que rescata historias y relatos acerca de la *yuca* y de sus usos, la describe como una “raíz tuberosa procedente de Brasil, Paraguay o el Amazonas”, de acuerdo con su investigación, su uso “se remonta a tiempos prehistóricos y ha sido base de alimentación junto con el maíz, de distintos grupos indígenas”, con el paso del tiempo, su uso permitió un poco más de sedentarismo y favoreció el establecimiento de grupos humanos en comunidades y pequeñas aldeas.

El consumo de la *yuca* ha sido relevante no sólo en los pueblos indígenas del país, sino también en poblaciones africanas que fueron traídas como esclavos durante el tiempo de la colonización. En la Costa Caribe colombiana, en el Municipio de Mahates (departamento de Bolívar) se encuentra ubicado el corregimiento de San Basilio de Palenque, pueblo habitado por descendientes africanos que durante la época de la colonia fueron esclavos fugados de las grandes haciendas de los españoles durante el siglo XVI y fundaron los palenques (empalizadas levantadas por los esclavos) que eran lugares de concentración (siglo XVII).

² Apologética Historia Sumaria. Fray Bartolomé de las Casa, tomado de la versión virtual de la Fundación El Libro Total en <http://www.ellibrototal.com/ltotal/?t=1&d=4072>: 144



En estas nuevas comunidades, con características sociales particulares muy diferenciadas y prácticas culturales muy específicas, tanto la *yuca* como el maíz, han sido parte del menú alimentario y tuvo incidencia en las diversas relaciones históricas con base en su uso y utilización. El antropólogo y arqueólogo colombo-austriaco Gerardo Reichel Dolmatoff, plantea que hay una transición del cultivo de la yuca al maíz, en el que las poblaciones van avanzando hacia estados superiores y al parecer el maíz supone una mayor ventaja en la agricultura (¹). Así mismo, explica que un elemento común, que corresponde a la definición de Área Intermedia, zona que comprende Centro América hasta los Andes Centrales, tiene unas semejanzas que la constituyen y una de ellas es la prevalencia del cultivo de la yuca (Langebaek, 2005, pág.15).


Por tal razón el uso y consumo de la yuca, como producto alimenticio, para las comunidades amerindias requiere de la comprensión del trabajo que tenían las poblaciones indígenas con relación a su cultivo en gran parte del territorio americano, incluyendo Colombia, como parte de la zona intermedia.

Así mismo se debe reconocer que había suficiente conocimiento por parte de ellos en el dominio de la agricultura con este tubérculo. Los primeros cronistas venidos al continente dedicaron tiempo a la descripción no solo de la planta, sino, de las formas de prepararla y consumirla con las distintas posibilidades que permitía esta raíz. Un relato hecho por Fray Bartolomé de las Casas describiendo la flora de la Isla la Española, actual país de Haití, habla sobre los tiempos del cultivo de la yuca con la que luego se elabora el “pan cazabi”:

Pasado, pues, el año, que es el tiempo del cual en adelante tiene su sazón el conuco o labranza o la yuca que son las raíces, para comenzar a hacer pan dellas o dél, van dos, o tres, o cuatro hombres o mujeres al conuco o labranza y sacan fácilmente y sin trabajo, con un palo escarbando, las raíces o yuca de los montones (como sea tierra mollida y allí auyuntada, puesto que con las aguas se aprieta algo), de cada rama que se hizo de cada tarazón de nueve o diez de los que dé a palmo plantaron, dos y tres y cuatro raíces mucho mayores que zanahorias y más gruesas, como se dijo, por manera que de cada montón sacan cuasi media carga y aun buena de un asno; y si la tierra es holgada y muy fértil, como la hay en muchas partes, da mucha más de la señalada (De las Casas, 1566, pág. 154-155).

A partir de este momento se da inicio a la obtención de la harina para la preparación del “pan de yuca”, al que los españoles denominaron “pan de cazabe”, hasta ese momento el trigo no era un grano de cultivo de América y el pan de trigo era el referente culinario europeo del cereal que mejor los representaba. Era recurrente entre ellos las asociaciones que se hacía entre el Viejo y el Nuevo Mundo, se nota en los relatos que tratan de cotejar las dos realidades y así buscar símiles que les permitiera entender las experiencias europeas y la realidad a la que se enfrentaban en América a partir de la comida como lo hace el padre Acosta:

Mas cualidad y sustancia del pan que los indios tenían y usaban, es cosa muy diversa del nuestro, porque ningún género de trigo se halla que tuviesen, ni cebada, ni mijo, ni panizo, ni esos otros granos usados para pan en Europa. En lugar de esto usaban de otros géneros de granos y de raíces; entre todos, tienen el principal lugar, y con razón el grano de maíz, que en



Castilla llaman trigo de las Indias y en Italia grano de Turquía (Acosta, 2003, pág.143).

Es así como el europeo inicia su camino a la americanización alimentaria, una referencia a este asunto lo definió mejor el historiador Germán Arciniegas, en el prólogo que hace a Rojas, *El europeo se volvía americano. Dormía a la americana, comía a lo americano, dejaba su cultura del trigo y los viñedos y entraba en el de la yuca, la papa y el maíz. Y así hasta hoy* (Rojas, 2012, pág.19.).

La comida es, pues, un nuevo paradigma para los españoles al que se vieron enfrentados, al estar desprovistos de provisiones de alimentos en sus barcos, por esta razón el acto de comer significó un asunto de “supervivencia” en el que tendrían que someter su paladar a otras experiencias de sabores, texturas y cocciones. En las crónicas se evidencia el tiempo que dedicaron para detallar sistemas de agricultura, producción y consumo de los alimentos más predominantes entre las Indias. Para el caso que atañe a esta investigación los relatos en torno a la yuca o mandioca en Brasil, concluyen la existencia de dos variedades de la planta que en lengua quechua y aimara se les denominó así: yuca dulce – boniata (*Manihot dulcis Pax*) y Yuca brava – rumu (*Manihot utilissima*) (Rojas: 2012, pág.174).


El padre de la Compañía de Jesús, Bernabé Cobo en su texto Historia del Nuevo Mundo, ocupa algunas páginas a la descripción de la yuca y hace la diferenciación entre ambas variedades:

Hallanse dos suertes de Yucas, una dulce y otra amarga; la dulce se come como batatas, cocida y asada, y se suele echar en la olla en lugar de nabos y de cualquiera manera tiene buen sabor, y aunque se coma cruda, no hace daño; a la cual nombran en la Isla Española Boniata, que quiere decir sin ponzoña, a diferencia de la otra que es tan ponzoñosa, que cualquiera animal que la comiere antes de exprimilla, muere sin remedio, y lo mismo el que bebiere del zumo que sale al exprimirla (Cobo, 1890, pág.353).

También describió los elaborados procesos para poder hacer comestible la yuca brava o venenosa y cómo los distintos grupos humanos con los que entraron en contacto los españoles tenían el dominio de las técnicas para su preparación. Así mismo, se asocia a ellos objetos que permitían desarrollar cada paso de la preparación del cazabe, demostrando un conocimiento y manejo de la técnica que eran necesarios para su elaboración. El cibucán, por ejemplo, que está hecho de fibras vegetales y permitía estrujar la masa de yuca rallada para sacarle los jugos venenosos y el burén que es una pieza de barro para asar las tortas.

Todavía cabe señalar, antes de centrar la atención en Colombia, que la mención a ambas variedades y su denominación es importante para hacer una diferenciación entre las zonas de cultivo marcadas por ser selvas o costa. Parece ser que la yuca venenosa fue una variedad de mejor adaptabilidad a las condiciones del bosque húmedo, mientras que la yuca dulce fue mucho más prospera en zonas llanas, secas o costeras. Así mismo el nombre que se le da a la planta en cada lugar era un asunto que se registró en las crónicas y que hoy posibilitan entender este aspecto:





El nombre de Yuca es de la Isla Española, los mexicanos la llaman Guacamote y los peruanos Rumu (Cobo, 1980, pág.354).

En consideración a esto, como lo cita Rojas en su texto basado en el análisis a las crónicas del Fraile Cobos sugiere que:

En el antiguo Perú se preparaban las dos clases. La yuca brava y la dulce, la primera en las regiones selváticas y la segunda en las tierras yuncas o calientes; se conocían con el nombre de rumu (Rojas, 2012, pág.133).

El padre José de Acosta hace mención, al igual que Cobos, de la forma en la que se consume la yuca dulce:

Hay género de yuca que llaman dulce, que no tiene en su zumo ese veneno, y esta yuca se come así en raíz cocida o asada, y es buena comida (Acosta, 2003, pág.146).


Cosa parecida sucede también en lo que es hoy Colombia. En la búsqueda por definir las variedades existentes en el territorio parece no ser diferente del resto del continente. Sin embargo, Rojas plantea lo siguiente con relación a expresiones lingüísticas que nombraran el tubérculo:

No se encontró nombre equivalente en chibcha, aunque existe certeza de su consumo en el área muisca, de acuerdo con los datos de Zamora (1945) y de Basilio de Oviedo (1930). La yuca brava (*M. esculenta*), la comieron los indígenas de los Llanos y es probable que también los del altiplano, pero la obtenían ya procesada, por intercambio comercial, porque no realizaron la difícil tarea de retirarle el ácido para volverla comestible (Rojas, 2012, pág.199).

Por su parte el historiador Jorge Orlando Melo explica que algunos grupos provenientes del sur de la Amazonía fueron quienes pudieron haber traído el cultivo de la yuca, cuyos restos más antiguos son de 4000 a.C. cerca de Cartagena, lo que supondría que los grupos de la Costa Atlántica pudieron haber adoptado fácilmente cultivos de maíz, yuca y otros tubérculos (Melo, 2017, pág.23).

Sin embargo, el investigador colombiano Víctor Manuel Patiño, precisa áreas geográficas en las que se hace una distinción sobre las formas de consumo de las variedades de yuca y así mismo la relación que guardan ambas según el tipo de ecosistema:

Dentro de la vasta extensión geográfica en que se encontró yuca como planta cultivada y usada por los aborígenes, cabe distinguir las áreas donde se consumía bajo la forma de cazabe, y aquellas donde se utilizaba preferentemente hervida o asada a modo de verdura. Esta línea divisoria parece haber sido la cuenca del río Magdalena, y todavía se hace cazabe en la isla de Mompós y en otros lugares de la Costa Atlántica. De allí al oriente, abarcando las áreas orinóquica y amazónica, el cazabe es lo predominante, y las variedades o clones de yuca de donde se extrae, las más frecuentemente cultivadas. Aunque también existen allá los tipos dulces de



yuca para consumir fresca (inclusive en el Brasil esto recibe el nombre diferente de macacheira, mientras que a la yuca de cazabe se la llama mandioca), predomina en la alimentación diaria el uso del cazabe (Patiño, 2012, pág. 88).


Como se ha dicho anteriormente la relevancia de la *yuca* ha sido descrita en diferentes crónicas en las que se cuenta los procesos de cultivo y formas de consumo permitiendo la identificación de una cultura material asociada a su preparación, que responde a las inquietudes de quienes piensan en los objetos de las cocinas prehispánicas. Para ilustrar mejor, el cronista español Bartolomé Briones de Pedraza (como se citó en Illera, 2012, pág. 48-49), describe su observación de la yuca como:

[...] otro palo que llaman yuca, que de las raíces dél se hace pan en esta tierra, que son las raíces de hechura de un nabo grande de España, sino que la corteza es parda y lo demás como el nabo. Llámase el pan que se hace de esta yuca, cazabe. Rállase esta yuca y después la exprimen como a la uva o la aceituna en España, para que salga el agua, y luego en unos bureles como cazuelas grandes, puestos al fuego, se hacen unas tortas, aunque a los indios más les sirve para comer cocida y asada y para fortaleza de la chicha que beben, que es su vino. Hácese desta forma: hay unas piedras a manera de pilas pequeñas y con otra piedra que traen en las manos, rolliza, muelen el maíz, mojándolo con agua, moliendo y mojando y van haciendo su masa y la tornan a pasar y moler otra vez, y luego hacen unos bollos redondos y los ponen a cocer. Este es el pan que comen. Y para hacer la chicha que beben, dejan la masa un día o dos hacer vinagre y luego hácenla bollos, ni más ni menos como está dicho, y después de cocidos, los mascan con la boca y lo mascado echan en unas ollas aparte y luego con agua la deshacen y cuelan con unos coladores de totumas agujereadas por donde cuela, que es la totuma como casco de calabaza, y esto colado lo echan en unas múcuras, que son como tinajas, sino que son muy angostas de la boca, y allí en estas múcuras hierve esta chicha como hierve el vino en España en las tinajas cuando es nuevo. Y cuando la quieren hacer muy fuerte para emborrachar, echan desta yuca revuelta, molida con el maíz, y de contino –como tengan maíz– tienen esta chicha para su bebida (pág. 48-49).

Este relato de viaje corresponde a uno de los cabildos adscritos a la gobernación de Santa Marta, la Villa de San Sebastián de Tenerife (actualmente municipio de Tenerife), habitado por los Malibúes que poblaron la parte baja del Magdalena, quienes sufrieron la presión española junto con el resto de las poblaciones indígenas que habitaron las gobernaciones de Cartagena y Magdalena. Este asunto es importante para comprender la manera en que las poblaciones empezaron a desplazarse y a conformar nuevas comunidades. Los tributos que se cobraban a los resguardos indígenas en la figura de la encomienda, el diezmo y la presión desencadenaron enfrentamientos contra los españoles y como consecuencia de ello se produjo la dispersión y la desaparición de dichas comunidades.

Fray Bartolomé de las Casas (Martínez, 2011) ya había denunciado los atropellos cometidos contra las comunidades indígenas y en su relato sobre las provincias de Cartagena y Santa Marta, arguye que:





Esta provincia de Cartagena está más abajo cincuenta leguas de la de Santa Marta, hacia Poniente, y junto con ella la del Cenú hasta el golfo de Urabá, que ternan sus cien leguas de costa de Mar, y mucha tierra adentro, hacia el mediodía. Estas provincias han sido tratadas, angustiadas, muertas, despobladas y asoladas desde el año de mil y cuatrocientos y noventa y ocho o nueve hasta hoy, como las de Santa Marta, y hechas en ellas muy señaladas crueldades y muertes y robos por los españoles, que por acabar presto esta breve suma no quiero decir en particular, y por referir las maldades que en otras ágora se hacen (pág. 103-104).


La historiadora española, María Dolores González Luna (1979), escribe un artículo inédito para su tesis doctoral, en el que da cuenta de la situación presentada por las comunidades indígenas de las gobernaciones de Santa Marta y Cartagena, cuyas características difieren de las gobernaciones del interior del Nuevo Reino de Granada. Esta situación expone un espacio geográfico de muchas tensiones políticas y económicas durante los tres siglos siguientes y que su carácter de puerta de entrada de la conquista del resto del continente suramericano le reconocerá como un lugar estratégico durante el proceso colonial. Con relación a los pueblos originarios, menciona que:

La población indígena [...] era muy escasa y no suponía un contingente humano importante ni tampoco una fuente de producción decisiva (pág. 71). Como el objeto de las gobernaciones, entre otros, era asignar tierras y proveer encomiendas, argumenta la española que “desde el siglo XVI y durante el XVII, se insistió mucho en el papel económico que suponía el cultivo de maíz por los indios” puesto que la forma en que los ‘indios’ pagaban tributo era “a base del trabajo de la tierra, debido a la pobreza de esta zona y la necesidad de producir harina”. (pág.71). [...] Para 1691 la rebeldía de los indígenas y el asentamiento de los ‘negros’ sumado a la escasez de harinas a causa de la peste que afectó directamente los trigales en Tunja y Leiva que abastecía a Cartagena, provocó que se impulsara la agricultura en esta zona y también el ingreso de harinas extranjeras (pág.75).

Esta coyuntura es importante porque con la disminución de la fuerza de trabajo indígena y con la llegada de los esclavos africanos se generan las situaciones que favorecieron la configuración de relaciones históricas sobre prácticas alimentarias entre el legado indígena y los asentamientos de poblaciones negras presentes.

La Costa Caribe colombiana, durante la Colonia, con el puerto de Cartagena, es el epicentro de las tensiones y realidades de una naciente nación. Es el núcleo del comercio esclavista y a sus costas arriban un sin número de embarcaciones de conquistadores, comerciantes y religiosos que hacen de la esclavitud de africanos un mercado floreciente para suplir las necesidades de los colonos españoles en minas, casas, haciendas y conventos principalmente.

El africano tendrá la función de llevar a cabo los oficios más duros durante el periodo de la conquista y la colonia, y su sometimiento tendrá todos los matices negativos que pueda endilgarse a la trata de esclavos. Zapata Olivella lo expresa con mayor lucidez:



El colonialismo tomó todos los rasgos inhumanos de la esclavitud tradicional, extremándolos con mayor impunidad, hasta reducir al esclavizado a una simple máquina productora de mercancías, cuyo deterioro concluía con la muerte (Zapata, 2014, pág.92).

Quienes sean designados para ejecutar labores domésticas en casas y haciendas se ocuparán de la cocina, en el caso de las mujeres, los hombres se dedicarán a la agricultura y otras tareas, en la que la yuca tendrá mucha importancia como producto de consumo, principalmente para ellos o para las provisiones de las tropas españolas.

En contraste con lo anterior, es la Costa Caribe, la región en la que se enmarca este estudio y debe ser oportuna la diferenciación que permita abordar con claridad el contexto geográfico en el que confluyeron las lógicas del movimiento comercial del imperio Español con la autorización del llamado “asiento de negros”, que fueron las licencias otorgadas, principalmente a portugueses en el que se favorece la trata esclavista, que tendrá su mayor centro de operaciones en el Puerto de Cartagena de Indias, para el Nuevo Reino de Granada y otras provincias. Será también el fortín en el que luego se gestarán los procesos de resistencia de los esclavos africanos y las luchas de los colonizadores españoles y criollos para impedir su paso a la libertad.


6.1 TRATA ESCLAVISTA EN CARTAGENA DE INDIAS.

Cartagena de Indias: ciudad que se gestó indígena, nació blanca y creció morena. El calamary de bohíos de bahareque y techos de palma se hizo más tarde pueblo de troncos y tablas, para después de incendios y ataques de piratas convertirse en recia fortaleza con castillos y baluartes, calles y plazas empedradas, casas de piedra y ladrillo, admiración de América, construida palmo a palmo por negros y pardos, esclavos y libertos.
(Gutiérrez, 1994, pág.11)

Esos hombres y mujeres dispusieron de la memoria como único medio para luchar por la libertad perdida y rehacer la identidad que el cautiverio les había hecho trizas.
(Arocha, 2000, pág. 181)

Se hace imprescindible en este trabajo, que aborda el consumo de la yuca en San Basilio de Palenque, entender el contexto de Cartagena de Indias durante el periodo de la Conquista y la Colonia dada su importancia en el rol que tuvo en la trata negra. No es un asunto menor discurrir los periplos y vicisitudes padecidas por los ancestros africanos llegados al territorio americano por la fuerza, tampoco lo es dilucidar su constante esfuerzo para recuperar su libertad, tener su propio territorio que les permitiera arraigarse para sobrevivir al despojo que les impuso la Corona Española con la trata esclavista, a través de los acuerdos de asientos de negros firmados con portugueses, holandeses, franceses o ingleses durante el largo periodo desde el siglo XVI hasta la abolición de la esclavitud en el siglo XIX.

Desconocemos la historia del negro en Colombia, la importancia que este tuvo en la configuración de nuestra nación y los aportes que hizo para su construcción. La presentación en el Museo del Oro de Bogotá de la exposición temporal *A bordo de un*



navío esclavista, La Marie-Séraphique se demuestra la urgencia por escribir y nombrar la esclavitud con todas sus aristas y la obligación que tienen los países que participaron en ella para reconocer el error histórico del que fueron protagonistas y el largo camino que recorrieron para acordar la abolición de la esclavitud. Así pues, esta puesta en escena nos recuerda que:

La convivencia de estas nuevas poblaciones y sus descendientes, con indígenas, mestizos y europeos transformó la sociedad y la vida coloniales y marcó nuestro paisaje demográfico y cultural para siempre.[...] La historia, el legado y la presencia de las poblaciones afrodescendientes en Colombia han permanecido invisibilizados por largo tiempo, a pesar de que cerca de uno de cada tres colombianos tiene ancestros africanos y en algunas regiones del país la mayoría de la población es afrodescendiente (Uribe, 2018, pág.9).


Para comprender mejor la trata esclavista, ya se ha venido mencionando en este texto que las razones que arguyó España para justificar esta ignominia fue la disminución de los pueblos indígenas y la necesidad de fuerza de trabajo. Se crea así la estrategia comercial de los “*asientos de negros*” en el que las potencias europeas adquieren el monopolio de la trata esclavista, pues estas poseen factorías en las costas africanas con sus respectivas compañías especializadas en el comercio de personas como son las de *Cacheu*, de Portugal, *Guinea*, de Francia y *Mar del Sur*, de Inglaterra. Muchos de estos asientos estuvieron, también, influenciados por las guerras, conflictos y alianzas del momento entre España y estas potencias (Museo del Oro, 2018, pág.47).

Con el asentamiento de negros, siguiendo al historiador español Eduardo Montagut Contreras (2013), el comercio de esclavizados africanos por la Monarquía de España hacia el nuevo continente arrendaba la explotación de esclavos para su comercialización o la explotación de minas y se autorizaba a las compañías esclavistas introducir las mercancías necesarias para sustentarlos:

En el año de 1663, en el Asiento de Grillo y Lomelin se estableció por primera vez de forma oficial, “que la dicha cantidad de negros han de ser” pieza de Indias “de a siete cuartas de alto cada una...” La “pieza de Indias” equivalía a un hombre o mujer de entre dieciocho y treinta años de edad y por lo menos siete palmos de altura (Gutierrez, 1994, pág. 198).

Con la aparición de una nueva categoría, “pieza de indias”, se da la cosificación del africano, su nominación se convirtió en otro mecanismo que justificó la trata, a través de la anulación de su identidad y así elaborar una estrategia invisibilizadora del acervo cultural que poseía, por esta razón el maestro Zapata Olivella dice que:

El exterminio de los gentilicios propios de los distintos pueblos de África fue una de las primeras tácticas asumidas por los esclavistas para destruir y barbarizar su identidad. Desde entonces se les señalaría como “piezas de indias” o esclavos, infiriendo así que carecen de una tradición, de una nacionalidad, de un lugar propio en la faz de la tierra y de los pueblos civilizados (Zapata, 2014, pág.209).



Ya el historiador Chileno Rolando Mellafe en el panorama que presenta a cerca de la evolución histórica de la trata negrera, había afirmado que la esclavitud negra fue introducida a América “con el propósito de reemplazar en las Antillas una población indígena que se extinguía rápidamente y de reforzar la fuerza de trabajo debilitada en otros lugares del continente” (1973, pág. 8). En este sentido, a finales del siglo XVI y durante el siglo XVII, Cartagena se convirtió en el centro de la trata de esclavos, tanto para el Nuevo Reino de Granada como para el sur del continente.

Sin lugar a duda, la esclavitud hace parte de la historia de barbarie del pasado de la humanidad y es considerada un acto de vergüenza global. La empresa de dominación europea no sólo fue un desastre cultural sino también demográfico, creando una imagen civilizada del europeo conquistador y una incivilizada y salvaje asignada de manera categórica al ‘indio’ y al ‘negro’; para Nina Friedemann, antropóloga colombiana, en este proceso de conquista “se condenaron y se violaron modos de vivir y pensar de los aborígenes americanos y africanos”, no sólo bastó con el despojo de riquezas de oro y tierra de los ‘indios’ sino que hubo además un desarraigo “de su continente en una emigración de muerte y vergüenza” (1992, pág. 12).


Todo esto parece confirmar, el llamado que se nos hace a americanizar el decadente mundo occidental, parafraseando al colombiano Hernando Restrepo Toro en “América latina no sólo se reclama el derecho a participar de un propósito reconstructor de la cultura universal, sino también [el de] aportar su rica experiencia de encuentro de culturas”, en el que también hay configuración de “expresiones concretas del hombre: el indio, el negro, el mulato, el mestizo” y sin importar en qué categoría se ubiquen, son hombres que deben tomar conciencia de su propia humanidad (1992, pág. 8).

Importa la manera en que pueda darse un viraje a esa historia de tragedia, esa historia en la que tantas vidas fueron arrebatadas en nombre de un proyecto civilizatorio despojándolos de sus territorios; por lo tanto, este punto de inflexión, permite repensar el factor que propició la heterogeneidad de nuestra nación que se configuró en medio de la violencia causada por la Conquista, la esclavitud y el proceso colonial español, y que puso a las comunidades aborígenes en la categoría de poblaciones “prehispánicas”, pero que en términos de la “diáspora” africana nos enriqueció culturalmente y sobre todo cambió nuestro saber alimentario.

6.2 ARGUMENTOS COMERCIALES O LA DESHUMANIZACIÓN DEL ESCLAVO.

Pese a estas circunstancias desfavorables y realmente opresoras y desarticuladoras de la sociedad africana, los esclavos pudieron y supieron sobrevivir. Crearon rasgos de identidad propios y generaron mecanismos de solidaridad en las ciudades y plantaciones, e irrumpieron con fuerza en el momento de las independencias de las colonias.
(LaViña, 1995, pág. 254)

Los africanos traídos a América como esclavos, a los cuales se les había arrebatado de manera violenta de sus territorios, de su historia, tuvieron un proceso de sometimiento complejo que afectó de manera directa sus prácticas culturales y de vida, proceso que,



de acuerdo al antropólogo social español Francisco Javier Laviña (1995), se conoce como ‘deculturación’, que tuvo como propósito despojarlos de sus sistemas culturales, tradiciones y lenguas afectando “los ámbitos de la cotidianidad [...], desde los hábitos más diarios [...] hasta las estructuras sociales y religiosas” (pág. 253).


La tradición culinaria africana estuvo afectada desde que pisaron el barco negrero que los llevaba hacia la América, según LaViña “el arroz sustituía al mijo [ii] y la carne o el pescado salado servían de base proteínica para que las cargazones humanas llegaran en buen estado a los puertos del destino” (pág. 253). Todavía cabe señalar, que el sometimiento y la violencia recibida por los españoles tuvo más trascendencia en otros escenarios de la vida que los africanos esclavizados padecieron en la América. Por ejemplo, la relación entre amos y esclavos, una relación de coacción y amenaza para conseguir el sometimiento y la degradación humana, que también tuvo el acompañamiento de actores que intervinieron en este proyecto de conquista, como la iglesia encargada directa de la violencia espiritual. Laviña afirma qué:

La cristianización, al menos formal, de los esclavos era un objetivo que los propietarios no desdeñaban porque se llevaba a cabo como un mecanismo más de dominación. Los esclavos recibían como doctrina la aceptación de su condición y la promesa de la libertad después de la muerte, con lo que, de alguna manera, se intentaban frenar las sublevaciones. (1995, pág. 256).

Todavía cabe señalar que *El Tribunal del Santo Oficio*, durante los procesos inquisitoriales, fue otra de las instituciones que socavó sus intereses y disminuyó su *caudal cultural*, porque si no quería verse en problemas con los inquisidores debía amoldarse a unas costumbres, a unas ideas y creencias que no eran las suyas, en palabras de Zapata, tenía que dejar de ser “negro”.

Sin embargo, desde su captura en África, su venta, explotación y sometimiento a los sistemas represivos a los que estuvieron sujetos, los esclavos encontraron formas diversas para crear situaciones de rechazo y resistencia hacia sus captores y amos. Suicidios, amenazas de revueltas y revueltas que poco a poco fueron desencadenando en la rebelión, la oportunidad que encontraron en el barracón, lugar en el que los amos animalizaron a los esclavos, y que se transformó en el espacio propicio donde se urdían las rebeliones.

El trabajo de Luis Carlos Restrepo (2012) sobre el texto “*Alonso de Sandoval, un jesuita que quiso cambiar la cara a un esclavo negro*”, permite dar cuenta de la vocación del prelado de la comunidad jesuita en las indias occidentales con relación al llamado que Dios le hace para con los negros esclavos comprados y vendidos como mercancía en Cartagena de Indias. En su afán por salvar su alma y convertirlos al cristianismo evidencia situaciones que confundían la esclavitud aterradora con una condición -simple- humana “de creencias que giraban en torno a las circunstancias que resultaron del descubrimiento del Nuevo Mundo, las cuales conllevaban a su aceptación a un nuevo amo: Dios Nuestro Señor, el de la religión católica” (pág. 4). De acuerdo con Alonso Sandoval (como se citó en Restrepo, 2012):



Según la comunidad de los jesuitas, estas situaciones a las que fueron conducidos los esclavos durante el trayecto, e inclusive en las mismas haciendas o campos de trabajo tanto agrícolas como mineros; eran una de las causas por las cuales el negro “se revelaba” y actuaba de una manera que no era la de una persona, pues se sentían despreciados, rechazados y vistos desnudos, por eso cometían delitos cuando se escapaban y hurtaban; tanto negros como indios llevados por la misma necesidad, trataban de hacer lo mismo y con frecuencia se entregaban a la fornicación y a los excesos de la carne. Este trato que llevaron los negros por sus amos era entonces la causa, la razón por la cual actuaban de esa forma, ante las humillaciones a las que eran sometidos en el trabajo y en el mismo trato como ‘persona’ (pág. 81).

Otra manera de hacer que se naturalizara la condición de esclavo fue la de generar una necesidad de una educación y de unos buenos hábitos y costumbres en lo relacionado con la organización del trabajo.

Por otra parte, los antropólogos Sidney Mintz y Richard Price (2012) afirma que el gran impacto de la esclavización no sólo fue el miedo a la violencia física y a la muerte misma, sino también el trauma psicológico que generó “la violación despiadada de la identidad personal, el despojo del estatus y el rango y el trato de seres humanos como cifras sin nombre (pág. 91).

No obstante, para Mintz y Price (2012) de todos los aspectos de la esclavitud, el más degradante, fue el trato de seres humanos sin nombre o simplemente un trato de animales de carga, el cual “parece haber tenido el efecto de alentar a los esclavos a cultivar una valoración reforzada exactamente por aquellas características más personales, más humanas, que diferencian a un individuo del otro” (pág. 91). Reinventarse, significó para el ‘negro’ la posibilidad de transgredir las imposiciones que se les exigía o que fueron impuestas cuando se les ubicaba del lado humano. Parte de esa resistencia, fueron esas formas elaboradas en que se pensaba, que podían ser individuos, como lo afirman con cierta confianza Mintz y Price “un sentido del humor particular, una cierta habilidad o tipo de conocimiento, incluso una forma distintiva de caminar o hablar, o algún detalle sartorial, como el pico de un sombrero o el uso de un bastón” (pág. 91).

Solo las vías de hecho permitirían a los africanos y sus descendientes el goce de la libertad, no la que le concedieran sus amos, para ellos sólo eran instrumentos de trabajo, artículos de prestigio que se cedían, se desechaban o heredaban según la circunstancia. Por eso como lo menciona Zapata Olivella, sin mayores reflexiones filosóficas podemos concluir que, ese hombre esclavizado, se resistió a ser física y espiritualmente discriminado por sus cazadores y opresores (Zapata, 2014, pág. 147), la búsqueda inalienable de la libertad va a ser permanente y el Palenque surgirá como la configuración de un territorio de resistencia y lucha permanente, movimiento al que se le denominó cimarronaje.

6.3 EL CIMARRONAJE COMO PROCESO DE RESISTENCIA Y LIBERTAD.

La gente no añora un “legado cultural” perdido en abstracto, sino las relaciones personales vividas de manera inmediata, desarrolladas en un marco cultural e institucional específico, y que cualquier trauma, como la guerra o la esclavitud, puede destruir. (Mintz y Price, 2012, pág. 88)

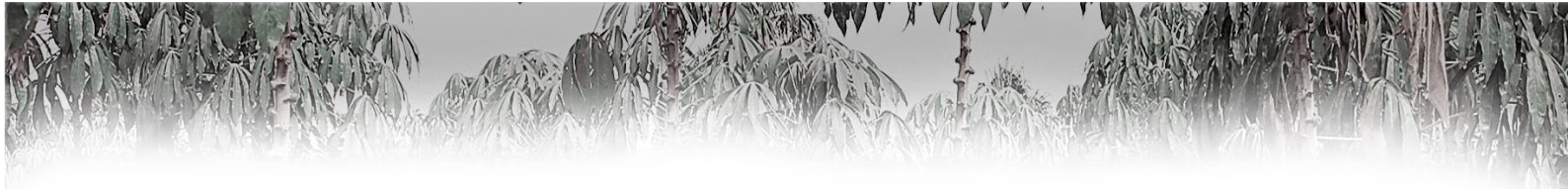
Para Francisco Javier Laviña “el mundo esclavo campesino generó una cultura replegada y endógama, una cultura que podríamos llamar cimarrona por la resistencia que opuso a las formas culturales dominantes [...] y que se ha mantenido viva en el mundo urbano del siglo XX” (1995, pág. 255); en este sentido, manifiesta que “los cimarrones se organizaban creando nuevas formas de relación alternativas al mundo que ofrecían los propietarios de esclavos” (1995, pág. 99). Cuando un esclavo se hacía cimarrón, escapaba de la tutela y del dominio de su propietario, es decir, que la fuga era un medio importante de resistencia ante la esclavitud.

El palenque o cimarronera ha sido entendida como expresión de libertad, como la salida de la esclavitud, en el palenque, se configuran nuevos grupos con características y relaciones de poder de acuerdo con las necesidades de los esclavos que ya se habían liberado (Laviña, 1995, pág. 261).

Importa comprender la expresión de libertad a través de lo que Restrepo Martínez (2012) cita sobre la lectura que hizo Sandoval del negro en las indias occidentales y los palenques como espacio autónomo en el que se condensaba el anhelo de libertad:

Pero los negros se “liberaron” en cierta forma de los efectos de la esclavitud. Sobre todo, buscaron un poco más de libertad de movimiento y reivindicaciones en cuanto a alimentación, vivienda y vestimenta, con el fin de hacer un poco más dignas sus condiciones de vida. Pero el sistema esclavista, como productivo y educativo, se impuso a la mayoría de ellos, a pesar de los cambios que pudieron conseguir aquellos que escapaban del control de sus amos hacia los palenques, barracones, plantaciones; donde podían conformar un ambiente acorde con sus antepasados, manteniendo en un mínimo sus costumbres e identidad, en adecuación con su lugar de origen. Los cimarrones fueron un canto a la libertad, sin embargo – e inclusive para la misma Corona de España – se constituyeron en un problema de orden público, ya que muchos de ellos se dedicaron al pillaje y, de alguna manera, a sembrar el caos en el campo y la ciudad (2013, pág. 9).

Para los españoles es claro que la rebelión de los africanos, traídos en calidad de esclavos, representó un problema de orden público para quienes gobernaban el territorio de la Nueva Granada, por eso mismo, su empeño en ejercer control sobre esta población exacerbó la crueldad de las confrontaciones y los castigos a los recapturados, castigos que en muchas ocasiones llegaron hasta la muerte. Por esta razón, la recuperación del territorio y del poder de dominación en primer lugar, derivó en la



necesidad de ejercer un control social eficaz y, en segundo lugar, precisar de manera rigurosa cómo estaba ocupado el extenso espacio del virreinato. Dado que el Nuevo Reino de Granada tenía como prioridad la recuperación demográfica y siguiendo al historiador colombiano Jorge Conde Calderón quién arguye que su gran impulso fue el mestizaje, “este, junto al intenso cimarronaje, contribuían a la desorganización poblacional y al desorden civil y eclesiástico, que tanto preocupaban a los virreyes y gobernadores, moviéndolos en sus informes a proponer la sujeción de esas gentes en nuevas poblaciones” (1999, pág. 55). En efecto, la falta de fuerzas de seguridad en la mayor parte de la región aumentaba también para los esclavos las oportunidades de escapar con éxito (Helg, 2011, pág. 142).


La historia nos permite mirar las circunstancias que dieron lugar al caos que generó entre la población criolla y española la búsqueda de libertad de los esclavos, una clase social privilegiada convulsionada por la amenaza constante de sus intereses al perder las inversiones cuantiosas que les representaba un esclavo. Sin embargo, el empeño del negro por su libertad seguía adelante y citando nuevamente a Gutierrez (2014) cuando se refiere al palenque menciona que:

Podemos considerarlos por verdaderas células de subversión y zonas de resistencia. A partir de ellos el negro esclavo se organiza al interior de su vida para crear una nueva manera de vivir (pág.39) [...] En el norte o en el sur es la libertad la que mueve a los negros a revelarse y a huir (pág.49) [...] Los objetivos cada vez más claros y precisos que tenían los negros eran: la libertad, la tierra, la autonomía y tierras propias para trabajar (pág.48).

El teórico crítico colombiano Adolfo Albán Achinte, en su tesis doctoral, retomando a Bourdieu usa la categoría *habitus cimarrón*, para analizar las prácticas de “re-existencias”, que “fueron reincorporadas en el proceso de crecimiento de las nuevas generaciones de cimarrones” (2007). Se habría instaurado dentro del sistema social del nuevo reino y la asimilación por parte de la clase española se dio a regañadientes, es decir, pudo haberse configurado un tipo -en palabras de Bourdieu- de “habitus” en las que, durante la colonia, unas maneras de ser perduraron y fueron producidas y reproducidas pues era la única forma de convivir en paz, evitando así las excursiones cimarronas para la consecución de alimento y material de guerra en sus haciendas o territorios de dominio.

De esta manera, y de acuerdo con Albán Achinte, el *habitus cimarrón*, adquirió en el proceso de búsqueda de la libertad el deseo de una vida mejor, fue estructurando pautas de conducta y una manera de ver y estar de esas sociedades que les permitió re-existir y fortalecerse como organización social”. Esta re-existencia es vista como una conducta que es incorporada socialmente de manera inconsciente (por descendientes de los primeros habitantes de los palenques y de las mismas haciendas), “que prescinde de intereses estrictamente pensados, se puede observar a la luz de los esquemas prácticos de percepción que son los que generan nuevas prácticas”.

La investigación de este autor realizada en el municipio del Patía (Valle del Cauca), establece que las diversas prácticas sociales tenían que ver con la protección de los palenques mediante horarios de guardia, el establecimiento de parcelas productivas en los límites entre las propiedades de los ricos y su defensa, el aprovisionamiento de



alimentos especialmente de proteína animal para las familias, la permanencia de formas culturales africanas como danzas, cantos y rituales fúnebres, así como la recepción en la zona de nuevos cimarrones y su proceso de incorporación a la nueva condición de vida. (Albán, pág. 52 - 55).

Esto tiene relación con lo que Friedemann junto con el lingüista colombiano Patiño Rosselli en 1970, encuentran que en San Basilio de Palenque se dilucidaron procesos de reintegración étnica particularmente en la formación de *kuagros* [grupos de edad, con mitades, una masculina y otra femenina] o cuadrillas de guerreo cimarrón en la colonia y el desarrollo de la lengua criolla que aún hablan los palenqueros.

Por último, es importante precisar que para Manuel Zapata Olivella (2014) los palenques son considerados grupos heterogéneos de esclavos fugitivos, provenientes de etnias africanas como kongos, angolas, ararás, minas y carabalíes, los cuales tuvieron asentamiento en el principal puerto negrero de la Nueva Granada, lugar en el que se comercializaban los africanos esclavizados. No obstante, el deseo de la corona española era acabar con estos asentamientos, por lo que se ordenaron campañas para destruirlos y ante la resistencia que presentaron algunos de estos grupos, se les otorgó un reconocimiento concediéndoles el perdón y declarando estos lugares como aldeas pacíficas de negros libres, como es el caso del palenque de San Basilio.

Para concluir sobre este tópico de la configuración del palenque como lugar de residencia y resistencia, vale la pena mencionar que no fue solo el receptáculo de los deseos de emancipación del negro, lo fue también del indígena. En la metáfora que hace Zapata (2014), para referirse a la memoria y el mito de ambos pueblos dice que Los “negros brujos” y los “hombres tigres”, temidos por amos, gobernadores y clérigos, habían iniciado las peregrinaciones desde sus respectivos palenques y comunidades.


La analogía de brujo y tigre al que alude, es también una representación de cada cultura, que no está referida a la estereotipia negativa impuesta por españoles, es más bien el auto-reconocimiento de su identidad y sus saberes. Esa sensación de comunidad, sentida desde la marginalidad como seres humanos les proveyó de valor para no desfallecer de su proyecto, así mismo continúa su argumento:

Igualmente se conjuga la alianza entre africanos e indígenas, aunándose contra los invasores y esclavistas. Al igual que los jararas venezolanos, nuestros taironas, wayuú (macuiras), chimiles y tupes combatían juntos y se mezclaban étnica y culturalmente con los cimarrones (Zapata, 2014, pág. 98 y 118).

Refiriéndose a los procesos de aculturación del africano Zapata Olivella (2014) resalta lo siguiente:

En nuestro país, se amalgamaron profusamente a la cultura indígena y hispanica, particularmente en el litoral caribeño, hasta el grado de que en ellos sólo puede hablarse de triaculturación (pág.179).

Lo indígena y sus saberes en torno a un cultivo prehispánico, el de la yuca. El africano, poseedor de saberes, secuestrado, esclavizado e implantado en un nuevo territorio.



Juntos emprenden el camino de asimilación para rehacerse como sujetos sociales y a partir del alimento adaptan creativamente las experiencias compartidas durante este proceso en el que también participa el hispano.

Así pues, convengamos que el hablar de la yuca como producto de cultivo y consumo entre los palenqueros tuvo como antecedente un cúmulo de experiencias con lo indígena que les permitió a través de su caudal cultural apropiarlo y adaptarlo. Antes de poder precisar este conocimiento adquirido ubiquémonos en el contexto geográfico de esta tradición culinaria.


6.4 UN PALENQUE “PACIFICADO” CONSAGRADO A SAN BASILIO.

San Basilio de Palenque es un corregimiento que pertenece al municipio de Mahates en el departamento de Bolívar, dicho municipio tuvo una gran importancia en el periodo colonial ya que según los datos históricos fue el lugar de sometimiento de la comunidad indígena, la tribu Mahates (Castellanos, 1942). El florecimiento de Mahates estuvo determinado por la construcción del Canal del Dique el cual fue concluido hacia 1650 y lo convierte en un puente de enlace comercial entre la costa y el interior del país y hacia 1724, es uno de los puertos más importantes del Nuevo Reino de Granada y su posterior decadencia estuvo determinada por los proyectos estatales con la construcción de la troncal de la Costa (Hernández y Sarabia, 1997).

Reconocer la importancia histórica del municipio, en el que se halla el Palenque de San Basilio, es útil para este trabajo ya que como plantea el pionero de la historia científica en Colombia Víctor Manuel Patiño (2012) “si el esclavo se escapaba no conocía el nuevo ambiente donde tenía que refugiarse, por lo común, inhóspito, y no podía resistir allí mucho tiempo, si no se ingeniaba para adquirir generalmente por hurto alimento en las regiones circunvecinas” (pág. 69). Se dice que el territorio que se asocia a San Basilio de Palenque poseía las características agrestes en las que se constituían los palenques. El palenque es un lugar estratégico para poder estar a la defensiva y tener una respuesta ofensiva frente a cualquier campaña persecutoria que tratara de recapturarlo, por eso como diría Gutierrez (1994):

Militarmente son lugares estratégicos, escogidos de acuerdo con la topografía del terreno y bien definidos por fosos, trampas, empalizadas: de ahí su nombre de palenques (pág.39).

Por otro lado, el historiador cartagenero Nicolás del Castillo Mathieu controvierte los argumentos del colombiano pionero de los estudios afro en el caribe Aquiles Escalante Polo sobre la fundación de San Basilio de Palenque y su fundador Domingo Biohó. En primer lugar, el historiador, toma como base el análisis de unos documentos históricos que hablan acerca del alzamiento de Domingo Biohó y los lugares que según las crónicas confirman los sitios de asentamiento. La ciénaga de Matuna es su asentamiento en compañía de otros esclavos, dicha referencia está informada por Fray Pedro Simón en sus Noticias Historiales, algunas cartas que fueron dirigidas al rey por parte de gobernador Gerónimo de Suazo en 1603 y 1604 confirman los lugares en los que se estableció el palenque y los lugares en los que hacían incursiones de saqueos a poblados



cercanos que quedaban a 40 leguas y 15 km de Cartagena. En segundo lugar, Del Castillo Mathieu sostiene, que el Gobernador García Girón en 1621 dirige una carta al rey donde le informa que consintió que Domingo Biohó fundaran un pueblo que se llamó Matuna, sitio fuerte entre ciénagas y caños, fue este mismo gobernador quien tiempo después ordenó el ahorcamiento de Biohó.


Al parecer fue después de la muerte de Biohó que los cimarrones acordaron con el Gobernador trasladarse a otro sitio más cerca a Cartagena, atrayéndolos a donde está hoy el actual de San Basilio de Palenque, traslado que en la actualidad no está completamente confirmado con datos. Para concluir en este asunto, Del Castillo Mathieu resume que para el siglo XVIII San Basilio ocupaba el mismo sitio de hoy. Esta versión puede ser más precisa teniendo en cuenta que Monseñor Cassiani fue obispo de Cartagena de 1713 a 1716 y para ese entonces se dio la pacificación entre el palenque y los españoles - quien además gestionó y obtuvo las garantías para su autonomía (Del Castillo, 1984). A cambio de un perdón general y de libertad, estos palenqueros acordaron no albergar nuevos esclavos prófugos y no aceptar ningún residente blanco, salvo un cura católico (Helg, 2011).

Un breve resumen que hace el historiador colombiano Roberto Arrazola Caicedo sobre este hecho es el siguiente:

En los doscientos largos años que van desde el Siglo XVI, cuando en 1540 S.M. el Rey de España expidió su Real Cédula perdonando a los negros esclavos "huídos e alzados" de Cartagena, que fundaron el pueblo de El Palenque, si se restituían a sus amos, hasta el Siglo XVIII, cuando en 1774 el Capitán Don Antonio de la Torre Miranda en su "Relación individual de las poblaciones nuevamente fundadas en la Provincia de Cartagena" se refiere al propio El Palenque para recordar que en 1713 el Obispo Fray Antonio María Casiani celebró una especie de "entente cordiale" con los descendientes de aquellos negros esclavos, aceptando el hecho cumplido a condición de que no siguieran patrocinando las constantes deserciones de los para entonces nuevos "huídos y alzados" (1967, pág. 242).

Palenque se mantuvo libre y se ha reconocido como el primer pueblo negro libre de América. Sin embargo, el silencio en Colombia por parte de los académicos y el olvido de las políticas estatales hacia las poblaciones afrodescendientes mantuvo en completo aislamiento la realidad de sus gentes. Para los años '50 la nascente antropología en el país pone en escena nuevamente a San Basilio de Palenque y teóricos sociales y lingüistas hacen sus campos de estudio en el territorio, entre los más representativos se encuentran investigadores como Nina S de Friedemann (1978), Richard Cross (1975), Aquiles Escalante (1954), entre otros investigadores que hacen parte de la larga lista de teóricos de lo que también se ha denominado estudios afro-americanos. Friedemann sostiene que el antropólogo Thomas J Price en 1954 ya había advertido sobre la importancia de adelantar estudios con las comunidades negras porque la aculturación es un proceso que se ha desarrollado desde los primeros días de la esclavitud y esto representa el olvido de costumbres africanas.

Sin embargo, esta percepción de urgencia se debe mirar con más detalle y cuidado porque la búsqueda de la pervivencia de rasgos culturales africanos limita la capacidad



creadora de los sujetos, como lo menciona Zapata (2014), para producir valores auténticos para satisfacer sus propias necesidades. Es decir que el investigador social debe estar en capacidad de distinguir correctamente qué parte de esa producción social es una mera repetición de imposiciones enajenadoras, y cuál corresponde a la afloración autóctona, a una “afirmación desalienada”.

Entiéndase esto como los procesos identitarios. Continuando con el asunto de los estudios afroamericanos y antes de profundizar en la dinámica social y la gente de San Basilio de Palenque, es necesario anotar los llamados de atención que se hicieron desde la academia sobre el abordaje de los estudios afrocolombianos (como inicialmente se estudiaba en Colombia) e insistir e interpelar al Estado para una política pública que reconociera los derechos de una población marginada, estereotipada y discriminada.

En consonancia con lo dicho por este mismo autor, hace hincapié en la importancia de distinguir tres fenómenos que posibilitan la configuración de Colombia como nación y son:

La transculturación de los valores extracontinentales, sumados a la cepa aborígen; la aculturación impositiva de los valores hispánicos sobre las culturas amerindia y africana; la endoculturación de los mismos, a partir de la creatividad del mestizo (Zapata, 2014, pág., 82).


En este sentido y en términos políticos el antropólogo colombiano Eduardo Restrepo reconoce que:

La significativa movilización étnico – territorial articulada a la ley 70 de 1993, como una de las expresiones del giro al multiculturalismo en el país del cual la Constitución de 1991 hace parte, que es posibilitado y constituye el florecimiento organizativo en los años de 1990 con énfasis en las comunidades negras rurales del Pacífico colombiano, ha sido todo un hito en la dignificación y visibilización de la negritud en Colombia. (Restrepo, 2016, pág. 193).

Este hito permite que los esfuerzos de su gente y el trabajo con académicos permitiera la patrimonialización del Palenque. Para el año 2005 la UNESCO proclama en su lista de Patrimonio Cultural Inmaterial el corregimiento de San Basilio y lo inscribe en el año 2008 como Patrimonio Cultural inmaterial de la humanidad, informando que:

El Espacio Cultural de Palenque de San Basilio no sólo por los cambios económicos que afectan a los modos de producción locales sino también por el conflicto armado interno, amén de la discriminación racial y estereotipos étnicos que sufren sus habitantes por fuera de la comunidad provocando en ellos el rechazo de sus valores culturales. (UNESCO, 2008).

Eduardo Restrepo y Jesús Natividad Pérez recogen los cinco puntos de la argumentación en la presentación hecha por los autores ante la UNESCO sobre el Espacio Cultural de San Basilio y además exponen los riesgos que este patrimonio enfrenta (Restrepo y Pérez, 2005). Estos son:




1. Modelo de Producción. En el que la división de las labores se establece por género y generación que se articula con los espacios internos (monte – poblado) y externos (poblados y ciudades circunvecinas) cuyos componentes básicos son el cultivo de las rozas (yuca, maíz, ñame) y la ganadería en el monte (leche y carne) desarrollado por los hombres y se combina con los productos provenientes del patio, vegetales y animales a cargo de las mujeres y este modelo guarda relación con los ciclos lunares que determinan las tareas de cultivo, recolección y preparación de plantas medicinales, corte de madera o construcción de las casas de palma.

2. Practicas Espaciales. Las distinciones sociales, sexuales, económicas y simbólicas guardan relación con los contrastes de varios espacios que están fuertemente delimitadas y articulados. El poblado y el monte, en el poblado se concentra el mayor número de habitantes y sus casas junto con la iglesia, el monte es el lugar de cultivo y de la ganadería y se constituye en un espacio netamente masculino. Dentro del monte se identifican otras relaciones espaciales que son los cerros y los bajos, siendo el último la zona de cultivo más fértil. Ya en el poblado existen categorías espaciales que identifican a sus habitantes, los del barrio abajo (bajeros) y el barrio arriba (riberos), quienes demuestran rivalidades internas, en las que los bajeros son asociados más con el mundo exterior y las migraciones y los riberos están más anclados a la tradición palenquera. Otro par de oposición es calle – plaza / casa – patios, en el primero transcurre la vida social y comunitaria y en el segundo la doméstica y familiar. Por último, el arroyo, la fuente de agua natural que recorre el corregimiento en el costado oriental, un espacio de intimidad colectiva al que hombres y mujeres acuden para asearse y socializar. En este sitio las mujeres van a lavar la ropa y hombres y mujeres reconocen donde puede acceder cada uno.

3. Organización social. El Kuagro y las Juntas: es un legado de los africanos esclavizados y se configuró como una estrategia de defensa de la comunidad cimarrona y se conserva como parte de la estructura social comunitaria, el kuagro es un grupo de edad que se encuentra ligado a un sector residencial conformado desde la infancia y se conserva toda la vida. Las juntas se constituyen con un objetivo específico y puede ser el de ayudar a alguien, un miembro puede pertenecer a varias juntas y no está limitado por grupos de edad o de residencia.

4. Curación, daños y lumbalú. La medicina tradicional son los conocimientos y técnicas de intervención sobre la enfermedad y el daño que está arraigado en la cosmovisión de los palenqueros. La enfermedad tiene orígenes múltiples, pero el daño o maleficios provienen de la intervención de un zángano (brujos) o bularias (brujas). La enfermedad se trata con plantas y rezos, mientras que los daños solo pueden ser revertidos por los zánganos y bularias, por esta razón se utilizan las aseguranzas, bolas que se atan al cuerpo, que son la contra frente a cualquier intento de daño. El lumbalú es un ritual funerario palenquero ligado al velorio y son cantos de ritualización de la melancolía y el dolor (leco) en el proceso de acompañamiento, su origen se remonta al territorio bantú en el continente africano.



5. Música. Hace parte de la vida cotidiana de los palenqueros y está presente en los rituales funerarios como en sus formas de diversión y recreación. Se definen dos grupos de la música palenquera, la música tradicional compuesta por los géneros musicales bullerengue sentado, son palenquero y lumbalú en los que se destaca el uso de la marimbula y los tambores. La otra corriente musical es la champeta criolla o terapia que son adaptaciones de ritmos africanos reelaborados por los palenqueros.

Todo este acervo cultural “In” “Tangible” se hace invisible a los ojos del turista desprevenido que recorre las calles de San Basilio en la búsqueda un lenguaje distinto al suyo que lo cautive y lo sorprenda por sus acentos. El Palenquero, es una lengua perteneciente a la categoría de las “lenguas criollas” (Dieck, 2008, pág. 134) y es la única lengua de base léxica española que ha sobrevivido en América (Restrepo y Pérez, 2005, pág. 66). Ese mismo turista espera sorprenderse con los sonidos de los tambores y las magias que se asocian a la cultura del palenquero.

Sin embargo, esta realidad sólo es tangible en la cotidianidad y en la vida doméstica de quienes sin el afán del viaje habitan la vida doméstica y comunitaria de Palenque, es allí donde aflora el canto en la mañana con el que se vende un pescado, en la música que se sintoniza en los radios de las casas para alegrar e irrumpir el silencio del amanecer, se entona en las improvisaciones que hacen los hombres rumbo al monte. En las noches de los fines de semana el picó marca el ritmo del *tumba’o* al caminar, la gente no camina, baila. La lengua es de uso doméstico y sus sonidos cotidianos en ocasiones afloran para que el “colorado” (hombre “blanco”) no entienda de qué se habla, porque se habla en palenquero delante de él, pero no se le traduce. Raúl Salas, uno de los residentes, conocido como el “Sin Camisa” demuestra un gran interés por hacer conocer su lengua, enseñarla y generar discusiones sobre las traducciones que de ella han hecho los lingüistas en las que demuestra una gran inconformidad.

Al estar en comunidad puede ocurrir la muerte de alguno de sus miembros y como miembro social, aunque sea temporal, se invita a participar del ritual funerario. Este espacio no deja de ser un lugar íntimo, familiar y comunitario, por lo que al estar allí se trata con mucho respeto cualquier expresión de tristeza o dolor por parte de la familia del finado. En este tipo de situaciones se evidencia la relevancia de los kuagros y las juntas, al velorio acude el kuagro del difunto, pero también los kuagros de cada uno de los dolientes del muerto y si es necesario y las situaciones así lo ameritan, se conforma la junta para ayudar económicamente con algunos gastos que requiera la familia.

Aunque la comida no está referenciada como uno de los tópicos relevantes dentro de la propuesta de la UNESCO, se puede evidenciar que el modelo de producción alude directamente a ella y es transversal al resto de puntos sugeridos, puesto que la reunión, la fiesta, la funebria y el trabajo requieren de la comida como elemento de cohesión social: la comida palenquera. Es allí en espacios como el monte, la casa, el patio, el arroyo, la plaza, la calle, el cementerio, la iglesia y la cocina es donde la vida comunitaria transcurre sin libretos y poses. Sólo quienes tienen la fortuna de convivir el día a día pueden atestiguar qué tan tangible es Palenque hoy.

7 ALMUERZO (SOPAS Y SECOS).

“Hay personas que compran pescao y ya hacen pa’ almorzá y cenar. Ahora que yo cociné ya queda hecho almuerzo y cena”

“La Burgos, cocinera.

“A un sancocho que le edchen cadne fresca, cadne salada, cerdo fresco, cerdo salado, ubre, de todo eso. El plátano verde, amarillo, la yuca y el ñame quedan muy ricos”

Andrés Casianis, agricultor.

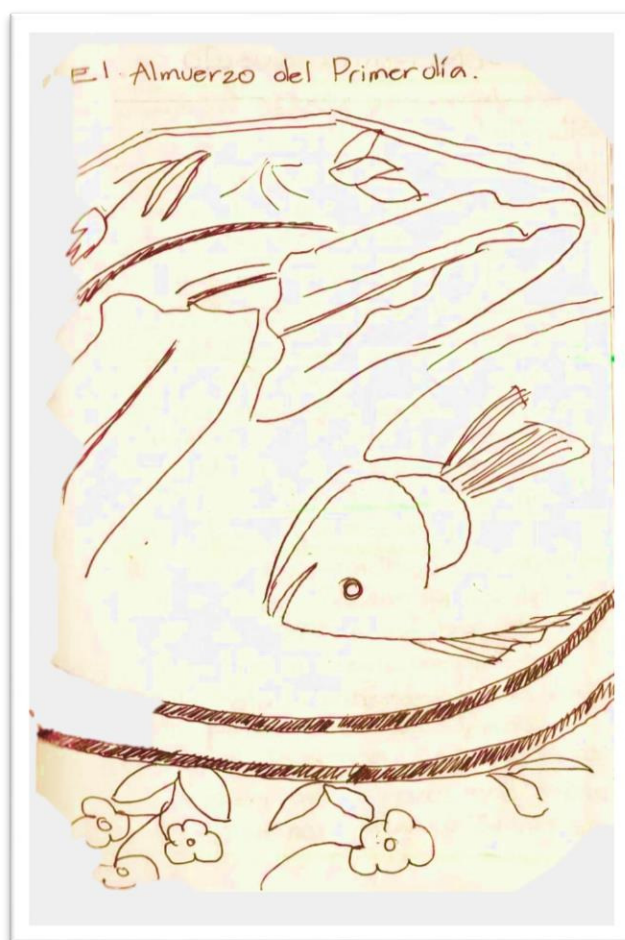


Ilustración 3. Primer almuerzo en San Basilio. Tomada del diario de campo.

El sol domina el ritmo de Palenque con el paso de las horas. Desde su salida, la temperatura en el poblado va en aumento y en las calles, la claridad de la luz recrea sobre el suelo las sombras, dando forma al contorno de los pocos árboles que refrescan las casas y a cuanto objeto que soporta de pie el ímpetu de su refulgencia.



Foto 12. Calles de Palenque. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Los perros yacen fatigados de calor por doquier sobre las polvorientas calles. Algunos, probablemente más sofocados por su pelaje, se refugian en la penumbra de cualquier elemento que contrarreste los rayos del astro. Los transeúntes apuran el paso tratando de no acalorarse demasiado en su caminata, prevén oportunamente cualquier resquicio de la calle con sombra para evadir el resistero que los apura a llegar pronto a su destino. Algunas mujeres van con su andar más pausado, la penumbra que les da la sombrilla les permite mantener la cadencia de sus movimientos femeninos, mientras sostienen con una mano el quitasol, con la otra, casi siempre, sujetan a niños, llevan paquetes o simplemente aprietan un pañuelo para enjugarse el sudor (véase foto 12). Los niños, en cambio, corren y juegan en cualquier espacio, sudorosos vuelven de la escuela o corren descalzos a las tiendas para comprar los encargos que les hacen en la casa o hacer algún mandado que les deleguen. Es probable que

algo haya quedado haciendo falta a la cocinera y sea necesario para tener el almuerzo a tiempo de quienes llegan o se van a cumplir a Iguna labor.

Dentro de la casa los techos de zinc o Eternit reverberan. El sofoco se mitiga con los “abanicos”, que giran incesantemente colgados de los techos o reposan sobre el suelo mientras se mueven de un lado a otro. Los habitantes de la casa se ubican estratégicamente en torno al ventilador para recibir el torbellino refrescante que les procura el aparato eléctrico. Otros se atemperan en las “enramadas” del solar de sus casas, de donde cuelgan hamacas y el techo de palma y la estructura abierta hace que el sitio sea el menos sofocante de la casa durante cualquier hora del día.

En la cocina la mujer no tiene otra posibilidad, los fogones arden, a gas o a leña la combustión aumenta la temperatura del espacio de trabajo y ella va de un lado a otro pelando y picando verduras, lavando ollas o sartenes, preparando platos para servir a tiempo. Prueba, sazona, “menea la olla”, grita para pedir algo que haga falta o llamar la atención sobre lo que acontece en la casa y reivindicar su autoridad en el hogar. No hay descanso, apagados los fogones se sirve en orden de jerarquía, casi siempre el marido es el primero en ser atendido y luego los niños más pequeños, los hijos mayores siguen en la secuencia y uno a uno desfilan por la cocina tomando su servicio para comer en el lugar de la casa que convenga más, ya sea porque está más fresco o para ver televisión mientras se come. Ella es la última en sentarse, una vez saciada la comensalía tendrá un reposo y en adelante hasta la próxima comida delegará entre sus hijos, generalmente las mujeres, el lavado de platos y organización de la cocina.



Foto 13. Actividad comunitaria "Cocinando con Mamá África". Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

El menú del almuerzo se determina con base al día de la semana, época del año, gustos o preferencias de la familia, recursos económicos y el trabajo o la tenencia de cultivos en el monte. Las recetas dependen de la experticia de la cocinera, pero en Palenque desde pequeñas se adiestran en el oficio a muy temprana edad participando de distintas tareas para la manutención de la cocina o con preparación de algunos alimentos más sencillos. Las niñas, juegan cerca de sus madres a la “cocinita” y con sus juguetes emulan el ejercicio de las cocineras preparando brebajes con agua y hiervas que encuentran en sus solares.

El almuerzo es una comida que generalmente está compuesta de dos platos, la sopa y el seco. Las sopas pueden ser sancochos de distintas variedades de carne hervidas con carbohidratos como yuca, plátano, ñame y papa, sazonados con sofritos de tomate, cebolla o cebollín, ají, ajo, orégano (orégano francés u orejón *Plectranthus amboinicus*) y condimentos (especias) como pimientas, comino, caldos concentrados (pastillas de caldo de gallina *Maggi*). Además, se preparan guisos, sudados o sopas de algunas legumbres como frijoles o lentejas, cuya consistencia es más firme que los sancochos.



Foto 14. Preparación de dulces de "Loncha" con su hija. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

El seco es la opción sólida que acompaña estos caldos y se sirve en un plato llano o “pando”, a veces todo junto según sea el caso de los guisados de leguminosas. Este complemento de la comida, generalmente es una porción generosa de arroz blanco que incluye la “liga” (carne o proteína animal), tajadas de plátano, patacones, yuca frita o hervida o ñame. Es escaso encontrar ensaladas en los secos, casi siempre se sirven en restaurantes o se preparan en las casas para alguna fecha especial o que en los “graneros” haya disponibilidad de verduras, ya que, al ser vegetales muy perecederos, se dañan rápidamente por las altas temperaturas lo que exige que su conservación sea mediante refrigeración.

También se acompaña la comida con la sobremesa, es una bebida refrescante, además de mitigar la sed del mediodía ayuda a contrarrestar quemaduras en la boca por la ingesta de los caldos calientes o incluso a bajar los sólidos cuando se come muy rápido o se está atarugado de los carbohidratos que son muy secos. La limonada es la principal bebida de consumo, se endulza con azúcar o panela y se prepara con abundante hielo para que esté fría a la hora de comer. Además, se prepara jugos de frutas, pero dependen de la temporada de árboles frutales del lugar, la pulpa se licúa a veces, con abundante leche o se preparan horchatas de arroz o maíz.

La cotidianidad de la alimentación a la hora del almuerzo se da al medio día, las calles por lo general vacías, las personas están en sus casas tomando su tiempo para comer. Mientras tanto en el monte los hombres también terminan de preparar su almuerzo. Pasadas las diez de la mañana ellos van dejando sus labores, se han dirigido a sus enramadas para preparar su almuerzo, mientras arman fogones se distribuyen las tareas entre los trabajadores, unos arrancan la yuca y cortan los plátanos, otro trae el agua o reúne leña suficiente para el fogón. Es un tiempo que permite la socialización a la sombra del techo fresco de palma, son las casas de trabajo en medio del campo en las que se protegen de la resolana (véase foto 15).



Foto 15. Rosalío, el almuerzo del monte. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

En torno al fogón del monte se cuece la historia de los hombres, aparecen las anécdotas personales y familiares, se cuentan las historias de los vecinos y se da oportunidad para el chiste y el canto, la risa predomina en medio del silencio del entorno mientras se espera que los caldos de hueso o los hervidos de pescado estén listos. Los utensilios de cocina no son muchos, la olla se reconoce fácilmente por estar renegrida del hollín o tizne del fogón de leña y reposa colgada de alguna horqueta de la casa, se enjuaga con abundante agua para iniciar la faena de la cocina. El machete del jornalero hace las veces de cuchillo de cocina y el hombre lo domina con destreza para las tareas más delicadas de los cortes de vegetales y tubérculos que lleva a la olla. Las cucharas y recipientes de totumo (*Crescentia cujete*) son los únicos utensilios adicionales en la cocina y serán los que compartirán luego para beber el caldo que se dejará en la olla para que cada comensal vaya tomando mientras engulle su porción de carne o carbohidratos.

En el suelo se improvisa un comedor comunitario con hojas de bijao (*Calathea lutea*), de palma o de plátano y sobre ellas se sirven los alimentos, lo que permite distribuir las raciones de los participantes y reemplazar los platos que se tiene en casa. La mesa está desprovista de cubiertos y el comensal debe hacer gala de sus manos para sujetar todo lo que se vaya a llevar a la boca. El júbilo asiste la equidad del servicio, el anfitrión se asegura que las cantidades queden bien repartidas y demuestra generosidad con sus invitados. Se aseguró en traer de casa un termo con hielo y agua al que le exprime limones o naranjas y lo endulza para que cada quién vaya tomando de él la sobremesa.

Entre la casa y el monte el almuerzo permite el goce por la comida y pone en juego las habilidades del cocinero y la cocinera para optimizar los recursos y recrear los sabores que identifican sus gustos y que se expresan fácilmente a un comensal foráneo, por ejemplo, el uso de jugo de limón para los caldos aporta una acidez particular a estas sopas.

La yuca: es uno de los principales ingredientes que se emplea para la preparación de los caldos, sancochos o sopas, junto con el plátano y el ñame. Por lo regular se parte en trozos grandes para que no se deshaga completamente durante la cocción y al ser un carbohidrato con muchos almidones ayuda a que la sopa tome consistencia y espesor.



Foto 16. Caldo de hueso de res. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque), con fragmento de diario de campo.

Es una costumbre sacar del caldo la yuca y el ñame y dejarlos aparte para que este lastimado no absorba el caldo. El servicio de restaurante ofrece en el desayuno la posibilidad de alguna carne que se ofrezca en la carta. El caldo tiende a ser espeso y de consistencia grave y muy buen sabor a carne.

La sustancia del caldo se la da la proteína que se utilice en su preparación, generalmente huesos de res o cerdo, los cuales se cuecen con distintos tubérculos y vegetales y son sazonados con cebolla o cebollín, cilantro cimarrón, ají dulce, ajo y tomate. Algunas veces se utilizan especias como pimientas de olor o comino, según preferencia de la cocinera, también, se usan algunos caldos concentrados Maggi o Knorr. La consistencia del caldo depende de la cantidad de carbohidratos empleados y el tiempo de cocción de la sopa en el que se liberan los almidones de la yuca, e ñame o el plátano.

Seco para acompañar el sancocho, con las yucas separadas del caldo.

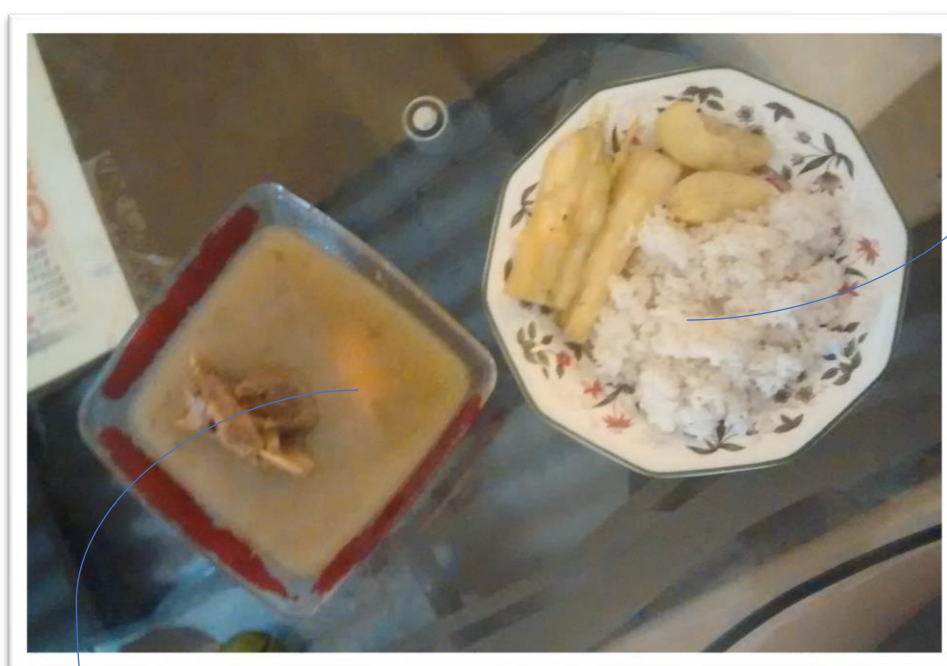


Foto 17.. Sancocho de res, elaborado por Hortencia. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Plátano.

“El ñame hay de dos diamantes, hay uno que es más peludo que el otro, tiene más raicitas que el otro, hay uno que es liso, [...] también el ñame criollo, hay uno que es liso y uno que le dicen el peludo. El ñame peludo es redondito y el criollo siempre se alarga y el ñame espina, ese na’ más se echa ocho meses pa’ tené ñame y luego usted viene y lo capa y ahí le da semilla. El ñame espina le da semilla entonces usted lo viene sacá en este año, si ud lo capa el año que viene, si usted lo capó el año pasado este año le da la semilla, todo por donde usted capó el ñame usted tiene dos tres semillas. Capar es pa’ sacá el grande que está ahí y entonces deja un pedacito, ese pedacito ahí adentro crece, porque uno lo tapa por todo lados bien tapado y a los tres meses que usted vaya a sacá ahí usted consigue ñame pa’ usted comé”.

(“Caná”, agricultor Palenquero.)



Foto 18. Sancocho de hueso de res con yuca y ñame, elaborado por Otila. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

El seco es otra opción del almuerzo y el guiso con sus salsas espesas ayudan a remojar los arroces y realzar los sabores un poco insípidos de tubérculos como la yuca, generalmente la presa o liga está bien sazonada y absorbe los líquidos en los que se prepara.



Foto 19. Pollo sudado en leche de coco, arroz de frijolito y ensalada payasito. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Arroz de frijolito

Estas distintas proteínas o "ligas" se cocen en leche de coco adquiriendo un sabor dulce muy agradable con la suavidad del aceite del coco, el pescado antes guisarse se fríe y luego se adoba con las especias de frija y cebolla, ajo, ají y demás especias y se deja reducir hasta que el guiso tome una consistencia espesa.

Arroz blanco



Foto 20. Hueso de cerdo sudado, ensalada de zanahoria con papa y arroz. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque) y fragmento de diario de campo.



Arroz con coco

Foto 21. Cachama sudada en leche de coco, ensalada de zanahoria con papa y arroz con coco. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Los frijoles y las lentejas al ser alimentos ricos en proteínas casi siempre se sirven con alguna proteína animal o de origen animal como el huevo. En la mayoría de los casos nunca se acompañaban con otro caldo, en el restaurante de “Juana Sopa” fue donde se evidenciaba, además de los frijoles, la sopa.

Foto 22. Frijoles con huevo frito y arroz. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque). Con fragmento de diario de campo.



Huevo frito

Frijoles y Lentejas.
 Estas dos leguminosas se preparaban en forma de potajes y se sirven en el mismo plato con el arroz y la "liga". Con una consistencia espesa o compacta formaban un plato compuesto.
 El frijol utilizado es alargado y su preparación no tiene en el guiso ningún carbohidrato como plátano o yuca.
 Las lentejas son guisadas y preparadas con papas y sazonadas al igual que los frijoles con tomate y cebolla y ajo.

Carne molida



Foto 23. Lentejas, carne molida y arroz. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).



Foto 24. Costilla de cerdo frito y yuca. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque). Con fragmento de diario de campo.

Desayuno: pescado frito, carne frita y pollo
 Almorzar: pescado frito, carne frita y pollo
 Algunos almuerzos son simples y la yuca es el carbohidrato principal con ella se acompaña pescado o alguna carne frita. Cuando las raciones de carne son pequeñas se tiene arroz y boniato que complementan la yuca y la escasa proteína.

Estas preparaciones eran las menos elaboradas en términos de tiempo de preparación y en aplicación de técnicas y también detaban enlazar la situación económica de la familia para la obtención de alimentos.



Foto 25. Pescado frito con yuca. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque)..

Los distintos utensilios de cocina del hombre en el monte, a diferencia de la olla, son objetos elaborados con los recursos que provee la naturaleza, como calabazos, totumos, garabatos u horquetas de árboles que cumplen el objeto de revolver, contener o servir, podría decirse que es un menaje modesto para funciones muy precisas que facilitan el trabajo en la cocina improvisada del monte.

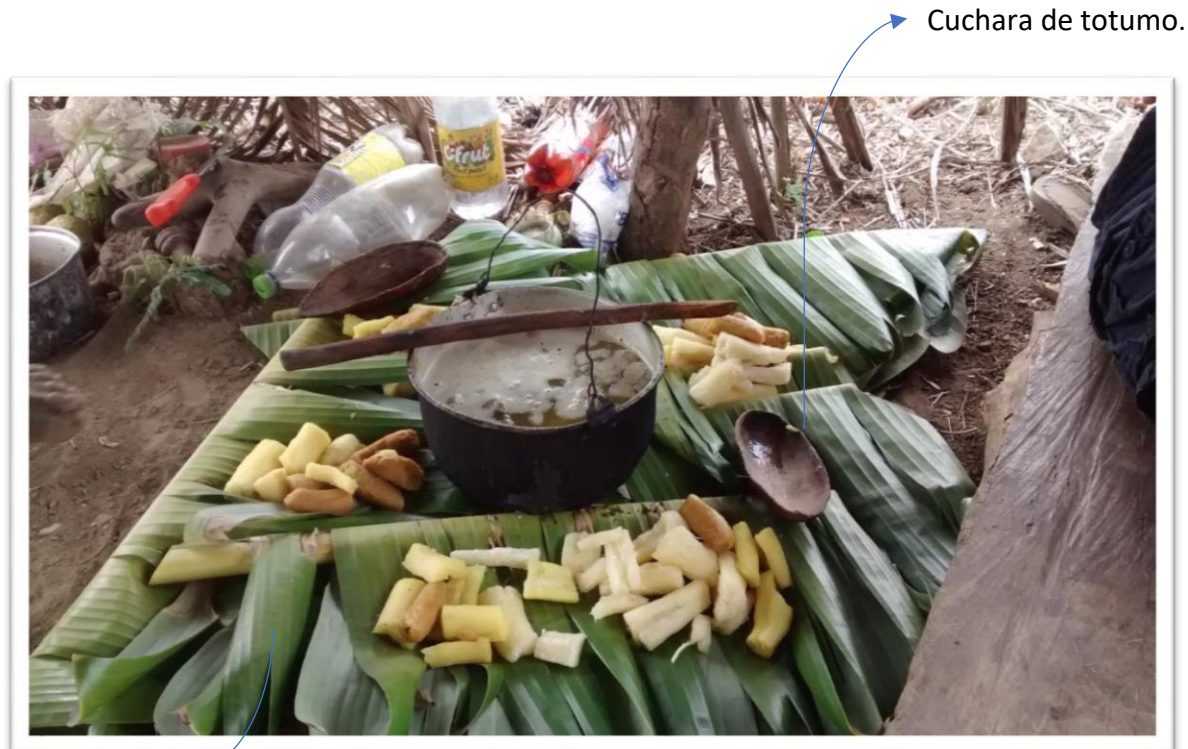


Foto 26. Sancocho de hueso en el monte, elaborado por Rosalío. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque). Con fragmento de diario de campo.

Hojas de Plátano

Sancocho de hueso de cerdo.

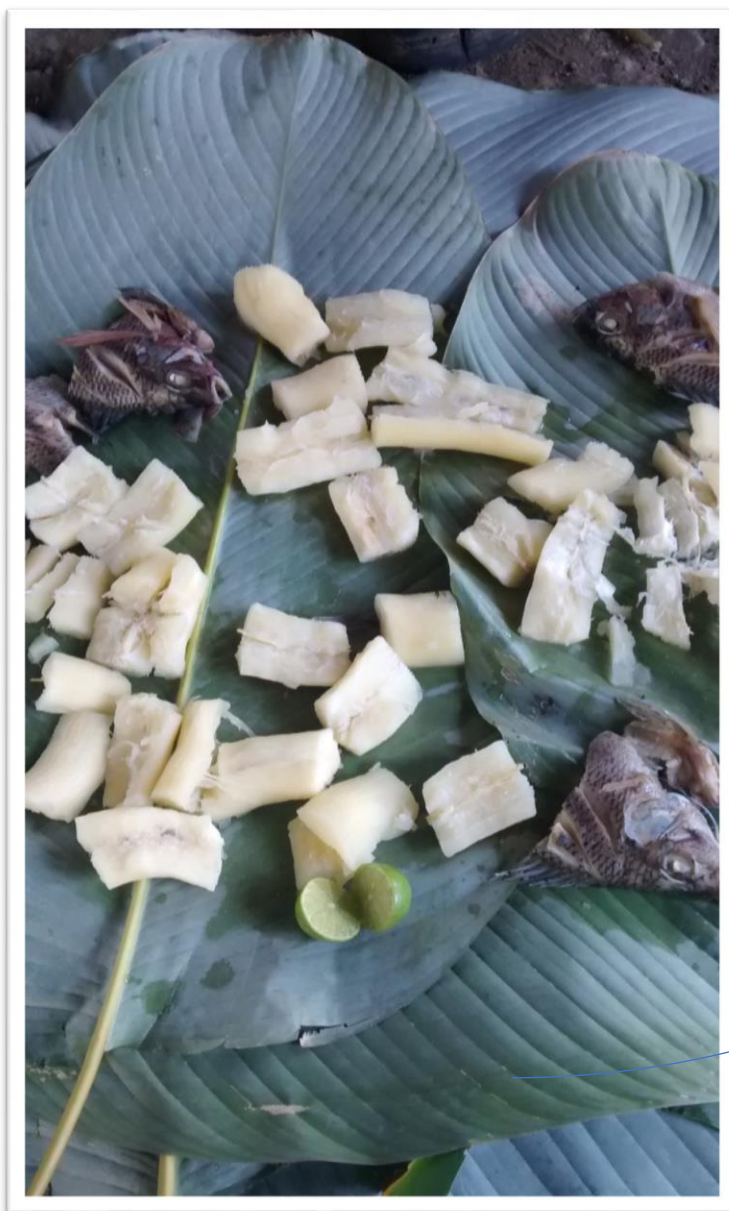
Esta preparación se hizo en el monte por los hombres en sus fogones de cultivo. La carne y los ajíes se llevan del pueblo, yuca, plátano y ñame se cogen del cultivo.

La sopa se hace poniendo a hervir los huesos con la yuca y los otros vegetales hasta que el caldo espese y ablanden todas las verduras.

Al final de la preparación se exprime al caldo 3 o 4 limones según el gusto del cocinero.

Todas las verduras se sacan del caldo y solo se deja en la olla la sopa y los huesos.

Al igual que los objetos de cocina la mesa se improvisa diariamente, las hojas de plátano o de bijao sirven como superficie para distribuir el servicio de cada trabajador, el encargado de la cocción sirve a cada uno su porción y así mismo la mano es el único cubierto para tomar, desmenuzar y llevar a la boca cada mordisco.



Hojas de bijao (*Calathea lutea*).

Foto 27. Viuda de pescado. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

8 SOBREVIVENCIA Y CREATIVIDAD: RECURSOS PARA LA CONFORMACIÓN DE UNA CULTURA ALIMENTARIA EN SAN BASILIO DE PALENQUE.

La base verdadera de la cocina mundial es el hidrato de carbono sazonado con algún condimento: el pan con cebolla; el “chapati” con “chutney”; el arroz con salsa de pescado fermentado; el mijo, el maíz o la mandioca con pimientos picantes. Todas estas combinaciones son otras variaciones sobre un tema universal, a partir de las cuales el arte de la cocina ha creado innumerables melodías para deleite del paladar.
(Leví-Strauss, ([1957] 2008, pág. 36)

Durante casi cuatrocientos años, que duró la trata esclavista, los hombres y mujeres africanos que llegarían a América enfrentaron distintos procesos sociales que involucró a sus descendientes en el camino para alcanzar la libertad, gracias a estas condiciones desafortunadas, podríamos pensar, una cocina con fuertes marcadores africanos o lo que se podría denominar como cocina afrocaribeña se gesta bajo estas condiciones.


Es necesario hacer una disertación acerca de las condiciones, causas y efectos que tuvo el contacto europeo, africano y amerindio en el proceso de consolidación de la cultura alimentaria de los negros esclavizados, que se introdujeron al continente como fuerza de trabajo para el relevo de los pueblos originarios, debido a su genocidio por el vasallaje al que fueron sometidos por los colonizadores, hecho que condicionó inexorablemente la dieta de todos los actores: del esclavo, el indígena y por supuesto, del europeo mismo.

La dieta del africano cambia drásticamente bajo las condiciones de esclavitud, durante su servidumbre estará condicionado a alimentarse con lo que determine y provea su amo, por esa razón el hambre y la escasez de alimentos suficientes aumentarán sus alternativas de escape afianzando, incluso dentro de sujeción, aumentar la recursividad como estrategia para la búsqueda de alternativas y opciones que mejoraran su alimentación, no sólo para paliar el hambre, sino para mejorar el gusto por los nuevos productos alimenticios ofrecidos y encontrados en el territorio.

Por eso las diferentes luchas y resistencias del esclavo era un reclamo al reconocimiento de su humanidad, como sujetos poseedores de un amplio acervo cultural y de conocimientos que les ofrecía la capacidad de sobrevivir en cualquier entorno dentro y fuera del yugo esclavista, es así que siguiendo al



Foto 28. Casa de palma y tapia. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).



historiador cartagenero Nicolás del Castillo Mathieu en el prólogo que hace a *la saga del negro* de Friedemann, dice que la población afrodescendiente “ha conservado su herencia espiritual con celoso orgullo y admirable tesón hasta el día de hoy” (1993, pág. 6), la comida es este sentido una de esas herencias que les permitió la conexión con sus ancestros ya que también sirve de ofrenda dentro de su sistema religioso, es un regalo a sus deidades.


Para Pedro Rodríguez Ruíz “la alimentación humana es un hecho social en el que intervienen representaciones provenientes de la cultura. Es un acto que interesa por su cotidianidad. El ser humano tiene que comer todos los días y ordena muchas de las actividades que realiza en función del consumo de los alimentos” (2012, pág. 33). Por otro lado, el antropólogo Sidney Mintz aludiendo a esta necesidad de la ingesta de alimentos, las preferencias alimentarias y los hábitos del comer considera que revelan las diferencias de sexo, estatus, cultura y ocupación, sin embargo, cree que son accesorios, pero relevantes para comprender a un determinado grupo, para sustentar este argumento cita a la antropóloga Audrey Richards:

La nutrición como proceso biológico, es más fundamental que el sexo. En la vida del organismo individual es el deseo más recurrente y primario, mientras que en la esfera más amplia de la sociedad humana determina, con mayor amplitud que cualquier otra función fisiológica, la naturaleza de las agrupaciones sociales y la forma que adoptan sus actividades (pág.27-28).

Habría que decir también, que comer significa seleccionar entre aquellos alimentos que consideramos social y culturalmente aceptables, aunque la selección deje por fuera aspectos nutricionales; otra razón de por qué comemos lo que comemos, son los aspectos económicos, geográficos y ambientales, el consumo de los alimentos, como lo plantea la antropóloga Paula Galeano “es un acto de incorporación que tal vez guarda relación con [la resignificación y transformación] de códigos sociales” (2012, pág. 359) que varían dependiendo del contexto geográfico y social en el que se presenta, lo que a la vez causa angustia, ya que incorporar alimento significa obrar sobre la intimidad del cuerpo transformándolo, poseyéndolo o contaminándolo según sea clasificado lo que se come.

Siguiendo estas premisas y tal como lo sugiere Pedro Rodríguez quien pone en diálogo a Armando Millán y Fischelr con relación a la cultura alimentaria o cultura de la alimentación, una de las formas de conocer las costumbres, valores, estatus e identidad relacionados a la forma de comer de un grupo humano puede ser mediante la aproximación de la definición de cultura alimentaria, la cual se entiende como un conjunto de representaciones, prácticas y relaciones sociales que comprende a las sociedades humanas como configuraciones histórico – sociales, resultado de determinadas prácticas materiales y simbólicas (2012, pág. 57). Por otra parte, el exterminio y la violencia al que se vieron sometidas las culturas amerindias derivó en la pérdida de una cultura alimentaria de la cual desconocemos en su mayoría como descendientes de estos pueblos originarios.

La comida también se transforma en la medida en que asume elementos culturales diversos en contextos geográficos particulares y sociales muy específicos, la llegada de



nuevos productos, sabores, saberes, condimentos; de igual modo, las expresiones alimentarias que tenemos en la actualidad son la participación de todas las culturas alimentarias que tuvieron lugar en ese encuentro que se dio entre el nuevo mundo, los africanos y los europeos. Para el caso de América valorar los procesos culturales de los pueblos amerindios es dilucidar los logros que en términos alimentarios se había alcanzado por parte de ellos como la domesticación y el dominio de procesos de cocción.


La destrucción sistemática y deliberada por parte de los europeos, disminuyó la población de los pueblos originarios y ante la necesidad de una fuerza de trabajo para continuar con la usurpación americana, entra a escena los esclavos traídos de África quienes adaptan sus cocinas a los nuevos productos encontrados en el nuevo mundo americano y se da una transferencia de saberes culinarios, en otras palabras, cabe afirmar, que las cocinas americanas inician su proceso de transformación inmediato.

En el estudio que hace Sidney Mintz sobre las sociedades caribeñas, reflexiona sobre la llegada y adaptación de la gente de África al continente, Mintz arguye que:

Durante cierto tiempo tras su arribo, el mero hecho de sobrevivir debe haberles absorbido toda la energía. La comida que tenían era la que les daban. Las condiciones de supervivencia y los recursos disponibles eran en general nuevos y extraños. Por eso lograr la configuración de una cocina fue un gran logro, y no ocurrió una sola vez sino varias. Los esclavos, de hecho, habían arribado a un mundo que tuvieron que rehacer a su propia medida. (1996, pág.65).

En este sentido, concuerdo con Luís Alfonso Ramírez cuando afirma que “la alimentación es efecto y causa de procesos de conquista del medio físico y simbólico, lograda a lo largo del tiempo por todos los grupos culturales” (2007, pág. 411). En el Nuevo Mundo los esclavos rehicieron culturalmente su vida, se basaron en sus últimos recursos en cuanto seres humanos; por eso mismo, acepto también la premisa de del etnólogo afrodescendiente Alfredo Vanín Romero (Como se citó en Ramírez, 2007) quien manifiesta que “cambiar bruscamente los entornos, los ritmos de vida y la relación productiva, hace cambiar la visión del mundo, la estructura social y, por supuesto, todos los valores y símbolos que constituyen el ámbito de una cultura” (pág. 411).

La llegada de los negros africanos a la América recién descubierta, posibilitó una fusión de prácticas alimentarias junto con las tradiciones de cocina que ya se tenía aquí por parte de los aborígenes americanos; en efecto, el colombiano Eugenio Barney Cabrera a manera de resumen, alude que “los negros -solo los varones o con la compañía de mujeres africanas, inclusive de indias que tuvieron la oportunidad de “conocer”, así fuese a hurtadillas de los amos, en minas y plantaciones-, aislado de las otras castas, se vieron forzados por las circunstancias a inventar, componer y sazonar, con improvisados medios, sus propias comidas” (2012, pág. 204). Para el caso de Cartagena de Indias, el historiador Enrique Morales Bedoya (2010) expresa de manera afirmativa que “la dieta de los africanos antes del comercio de esclavos al igual que la de los indígenas [...], incluía más vegetales y frutas que la de los europeos. Algunos ingredientes de su dieta no eran originarios de África, habían sido introducidos por comerciantes indonesios y árabes” (pág. 149).




No obstante, se cree que muchos africanos ya estaban familiarizados con diferentes productos; del mismo modo, el poeta Colombiano Daniel Lemaitre (como se citó en Morales, 2010) confirma esta versión al mencionar que “los españoles y portugueses establecieron desde el siglo XV un intenso tráfico entre América y África y habían llevado y cultivado allí maíz, yuca, maní y ahuyama” (pág. 149). Se debe agregar que, la población africana siguiendo a Lemaitre, no eran simplemente negros ignorantes, pese a que muchos no conocían la escritura, desarrollaron otras habilidades como las “técnicas de cultivos [...], dominaban el hierro en cuyo manejo algunos de estos pueblos alcanzaron gran habilidad, fabricaban con él instrumentos de labranza y grandes sartenes y ollas de cocina” (pág. 151).

Todas estas realidades históricas y cambios de vida esbozaron las cocinas, los productos y las comidas que se consumían en cada uno de los grupos humanos que participaban de la naciente sociedad colombiana. Así, por ejemplo, para el profesor antioqueño Gregorio Saldarriaga las necesidades y el gusto durante la colonia, en primer lugar, permeó el sistema de producción y en efecto lo condicionó y, en segundo lugar, resultaron modificados por diferentes condiciones que estructuran las dietas de formas particulares, en otras palabras:

Gusto y necesidad, poder y política, dominación y sometimiento, economía y productividad, estructuras y contenidos, permanencia y cambio fueron factores y elementos fundamentales sobre los cuales se articuló la dieta en el Nuevo Reino de Granada y se consolidaron las identidades en torno a ella (Saldarriaga, 2012, pág. 336).

El chef e historiador colombiano Lácydes Moreno Blanco confirma que uno de los grandes aportes de la gastronomía colombiana se debe a la presencia de los esclavos en el país, para él “el uso del plátano, del coco, de los ñames y de unas técnicas culinarias muy específicas, como la fritura” (2012, pág. 12), arguye que hicieron parte de los roles que desempeñaron las mujeres africanas en las cocinas de sus hogares y en el trabajo que hacían en las casas de sus amos; la cocina, expresa en la comida caribeña las memorias, aprendizajes y apropiaciones culturales que ellas amalgamaron en sus fogones y calderos. Fritar en bastante aceite las empanadas con masa de maíz, carimañolas y buñuelos que se freían en calderos grandes, la técnica de remojar granos, pelarlos, molerlos crudos y sazonarlos con especias y luego freírlos, es otra herencia de la cocina africana, como también lo es cocinar al vapor envueltos en hojas de plátano, producto con el que el universo se diversifica aún más y con el plátano se elaboran “tajadas”, patacones, bollos, mazamorras y guisos. Moreno Blanco reitera que la cocina:

Es primordialmente, reflejo de la sensibilidad humana y expresión de la cultura material, donde de manera excepcional podemos aquilatar los gustos colectivos, la imaginación para aprovechar los productos en torno y elevarlos a la categoría de sabores primordiales. Quizá por estas motivaciones la conciencia de los gustos ancestrales aparece tan viva y persistente en el espíritu del hombre. En la mesa familiar lo que comemos, pues, son memorias, los recuerdos en que navegamos cotidianamente (pág. 57).



Además del plátano, llegaron otros ingredientes como la gallina de guinea (*Numida meleagris*), el guandú (*Cajanus cajan*), la candia o quimbombó (*Hibiscus esculentus*), el “frijolito de cabeza – negra” (*Vigna unguiculata*), el frijol negro (*Castanospermum australe*), la patilla o sandía (*Citrullus lanatus*), el guineo (*Musa paradisiaca, sapientum*) y las diferentes variedades de ñame (*Dioscorea alata, D. sculenta, D. villosa*) (pág. 147-148). En cuanto a los utensilios además del caldero, se encuentra el pilón con su mano de moler, el cucharón con agujeros para freír, el bangaño para transportar líquidos, amén de un sin número de vocablos y expresiones africanas como biche, bitute, cucayo, binde, carimañola, guarapo, ñango, entre otros (pág. 128). Con su cultura material también hay una demostración clara de las habilidades y conocimientos del hombre y la mujer africana. Las herramientas y los objetos asociados o las artes son de gran valor e importancia ya que en palabras de Richard Sennett la cultura material ofrece un “cuadro de lo que los seres humanos son capaces de hacer” (Sennett, 2009, pág. 16).

La cocina también es magia, el africano entendía que la relación con el mundo del más acá los conectaba con el mundo del más allá. Por ello, el profesor Ramiro Delgado (S.f) expresó alguna vez en un sentido africano que “los muertos son vivos de otros mundos” (pág. 2) y eso explica la conexión que mantienen los vivos con sus ancestros, la ritualidad y la magia hacen parte de la cosmovisión de las sociedades africanas y en ella se explica la conexión con las plantas y los animales.

Un regreso gustativo a los orígenes de la cocina negra en Colombia nos conduce a este mundo mágico – religioso donde los alimentos además de nutrir exorcizan, hechizan y curan “puede ser la reconciliación entre la reflexión filosófica y el mundo gustativo como apartes del conocimiento” es decir, y siguiendo a la filósofa colombiana Luz Marina Vélez dice que:

La oportunidad de demostrar que la cocina no sólo es adulación y placer – como afirmaban Platón y Aristóteles-, la ocasión de develar el saber y la conceptualización que hay en su trasfondo [...] el lugar común entre el gusto, la palabra y el pensamiento. (2013, pág.183)

Continuando con la antropóloga Vélez, dentro del legado de la herencia africana los negros traídos a América aportaron a los nativos del Nuevo Mundo una tradición llena de secretos, poderes, oraciones y portentosos amuletos que representaban objetos mágicos provenientes del reino vegetal, animal o mineral, con una multiplicidad de usos. En la concesión, posesión e ingestión de este mundo animado se han conjurado y consagrado raíces, tallos, hojas y flores de algunas plantas que con sus poderes curativos liberan de enfermedades, de influencias peligrosas y hasta de posesiones demoníacas según sus creencias (pág.44).

Materializar estas memorias en la comida reflejan los modos de interactuar con los demás y con el medio ambiente en palabras del antropólogo Ramiro Delgado “lo anterior es la base para entender cómo se han comportado estas historias de africanos esclavizados, como se han revivido, reinventado, inventado, transformado y recreadas sus memorias, sus identidades, sus culturas que llegaron a América, que llegaron a Colombia” (Delgado, S.f., pág. 8), aproximarse a estas construcciones es una de las pretensiones en esta investigación que se enmarca en los saberes tradicionales y la importancia de preservarlos.

En San Basilio de Palenque, lugar de cimarrones, territorio de historias alrededor de las resistencias de los esclavos huidos de sus amos, confluyen historias culinarias que marcan una presencia significativa en la historia nacional. Luchas, resistencias y construcciones libertarias que permiten comprender un sector de nuestra historia nacional, en los caminos de saberes y sabores que han entrado en la ruta de la globalización y al mismo tiempo de la patrimonialización de esos conocimientos tradicionales llevando estas identidades y referentes culinarios al lugar de la apropiación de los ‘otros’ y al consumo de los demás.



*Foto 29. Elaboración de dulce de orejero.
Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).*

No se puede desligar la esclavitud de esta construcción porque la cotidianidad en las casas de los españoles estuvo marcada por la presencia de hombres y mujeres negras que hicieron que la vida doméstica les fuera encargada totalmente a ellos. Para el caso que nos atañe, la servidumbre del hogar tendrá una gran importancia con la preparación del alimento por parte de las cocineras esclavas, que con el paso del tiempo su conocimiento era muy apreciado y valorado en el mercado esclavista. Por lo tanto, el entorno de la cocina se instaura como un baluarte importante en la vida social de la colonia y las cocineras serán las responsables de avivar los fogones para preparar los alimentos para sus amos y familias haciéndose poseedoras de procedimientos y técnicas culinarias que marcarían el rumbo de las cocinas americanas.

El fuego como fuente de calor para la cocción del alimento está vinculado con la cocina y a su vez articulado con la mujer como la artífice y sabedora de la *cuisine*, entender cómo se tejieron estas interacciones en el Nuevo Mundo y el lugar que ocupa la mujer negra en el ámbito doméstico de la esclavitud nos permitirá entender cómo se posesiona la cocina afrocaribeña como un estandarte de memoria colectiva y también de expresión de “libertad”.

En torno al fuego se ordena la dinámica doméstica y familiar en la vida palenquera. Al igual que en muchas comunidades rurales y campesinas, el fogón de leña todavía hace parte de la cotidianidad de la gente en Palenque. Una de las razones “para someter los alimentos a cocción, fue que hizo que supieran mejor” (Coe, 2004, pág. 22). La importancia del fuego para la transformación del alimento de crudo a cocido tiene una explicación físico – química que además de realzar el sabor hace que su digestión y aprovechamiento de nutrientes sea mucho mejor en términos nutritivos, así lo explica la antropóloga Sophie Coe, conocida por su trabajo en la historia del chocolate, para ella el efecto Maillardⁱⁱⁱ es el que permite que los almidones se transformen en azúcares mediante el asado, horneado o fritura (pág. 23). Vienen consideraciones históricas del fuego, la domesticación del fuego hace quinientos mil años a. C. supone que la cocina o el acto de cocinar buscaba hacer comestibles los alimentos o conservarlos, ya que muchos de ellos presentaban propiedades tóxicas en estado bruto, pero consumibles tras la preparación, como es el caso de la mandioca (Flandrín y Montanari, 2004, pág. 26). El valor cultural que tiene el fuego para la especie humana en términos alimentarios es la de realzar el sabor del alimento.


Las lógicas de la vida familiar palenquera también se disponen en relación a los fogones, ya sea en la casa o en el monte, el fogón informa de la importancia que tiene para la vida comunitaria alimentarse y la búsqueda del alimento. En general la mayoría de los alimentos son sometidos al fuego, como también procesos de conservación de las carnes por medio de ahumados dan cuenta del desarrollo de conocimientos para preservar los excedentes, que además de modificar y enriquecer su sabor, les permitía prolongar la existencia de productos altamente perecederos que les garantizaba la disponibilidad ya sea para conservarse o trasladarse a otros lugares.

Por esta razón, en la geografía actual de las casas palenqueras la cocina cuenta con un lugar de privilegio y muchas de ellas tienen fogones “satélites” o auxiliares que están ubicadas en zonas exteriores de la vivienda. La distribución de las casas en San Basilio de Palenque dispone hacia el patio una enramada, que es un techo de palma levantado sobre cuatro estacas de madera y generalmente en este sitio se arma un fogón de leña, se organiza en el suelo con tres piedras grandes o se levanta un poyo relleno de tierra en el que se moldea con arcilla y se endurece con la combustión de la leña.

La cocina como lugar de interacción familiar se convierte en un espacio para la



Foto 30. Fogón en enramada. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).



socialización y la impartición de saberes. Un relato registrado por la antropóloga Susan Peláez Terra (2008) en la que una madre le exclamaba a su hija de siete años, inspira la importancia de la transmisión de saberes culinarios:

“...cómo va a cocinar la niña si ni siquiera sabe prender el fogón...eche para allá y mire cómo lo hago, mañana te toca a ti prenderlo... ¿Qué vas a hacer cuando yo me vaya?, la vecina no puede estar viniendo a prenderte el fogón...” (2008, pág. 46).


Todavía cabe señalar que, la mujer es la depositaria del saber culinario y es una herencia que transfiere a sus hijas debido al oficio que le es asignado en la división sexual del trabajo. Las recetas están en su cabeza y su mano es una gramera que calcula correctamente cantidades y proporciones que hay en cada preparación; dado que, asume el papel de gobernar y administrar la casa su vida transcurre entre el calor del fogón y los oficios domésticos. El crítico de arte Eugenio Barney Cabrera lo confirma cuando arguye que “se ha dicho que los hábitos culinarios, por lo general, son transmitidos por las viejas cocineras, es decir, que la influencia sobre las costumbres y usos culinarios se difunde y aclimata gracias a la mujer” (Cabrera, 2012 pág. 257).

Como se dijo antes uno de los personajes más importantes durante la colonia fue la cocinera, según los cronistas, la llamaban “guisandera”, por estar en sus manos la preparación de alimentos (Morales, 2010, pág. 155). Refiriéndose a Palenque, dice Ramiro Delgado (2012) que “aquí, la cocina y el fogón son ambientes esencialmente femeninos; las mujeres palenqueras construyen y tejen relaciones comunitarias a partir de un diálogo generacional de sus saberes y recuerdos, desde sus memorias culinarias” (pág. 368). Sin embargo, la mujer como depositaria del saber culinario y su inserción en las dinámicas globales le permite acercarse a otros intereses en el que muchas de ellas acceden a la educación y desean continuar una formación profesional por fuera de su territorio, hecho que irrumpe en la transmisión de saberes tradicionales, lo que plantearía el interrogante sobre ¿Cómo preservará su población las tradiciones y saberes de la cocina palenquera?

Para concluir esta disertación sobre el hecho de la esclavitud y las expresiones existentes de una “*cuisine*” en San Basilio de Palenque, recordemos que fue un territorio de resistencia negra al que huyeron muchos esclavizados para escapar de los abusos y como lo menciona Sidney Mintz, el cimarronaje es también una alternativa de huida al hambre a la que se veían sometidos los esclavos a pesar de las leyes que ordenaban a sus amos las raciones que les debían suministrar. Una vez en libertad y recuperada su autonomía al estar fuera del alcance del opresor se pudo consolidar su cultura alimentaria y tal cual como lo expone Mintz, dice:

“Cuisine” o “cocina”, tal como se lo emplea aquí, se refiere a tres cosas diferentes. Primero, significa lo que los esclavos aprendían a comer cuando llegaban; que la comida la preparaban en general otros esclavos, y parte de ella era familiar (2003, pág. 74).

No es pues un hecho fortuito que la yuca, como carbohidrato complejo sea fundamental, no sólo para el palenquero, sino en general en la cocina caribeña, ya que es un tubérculo ampliamente difundido, disponible y de fácil adaptación a los suelos secos de las zonas;



que lo convierte en una buena alternativa, junto con plátanos y ñames ideales para acompañar o robustecer el plato por la poca disponibilidad de proteína animal y saciar y satisfacer el hambre, de muchas familias con bajos recursos económicos.

9 LA YUCA O LA MANDIOCA.

La domesticación de plantas y animales simboliza un avance cultural para las sociedades. El descubrimiento de la mandioca por parte del español favoreció de manera positiva que se valoraran los tubérculos que los europeos despreciaban. Los alimentos hechos a base de mandioca eran una fuente considerable de calorías y con ellos se abastecía las raciones de los soldados durante la conquista. Antes se creía que existían dos especies de mandioca: la amarga o venenosa, *Manihot utilissima*, con un alto contenido de cianógenos y la dulce como la *Manihot dulcis* y que en la actualidad se han combinado para formar la especie *Manihot esculenta*. Se cree que su domesticación se dio en el noreste de Brasil y según evidencias arqueológicas “la mandioca amarga crecía en las tierras bajas de Venezuela y Colombia hace 3.000 años a.C., y que la mandioca dulce probablemente fue plantada en la costa de Perú más o menos unos 2.000 años a. C.” (Coe, 2004, pág. 37).


Además, Coe afirma que la domesticación también expresa la dependencia que tienen las plantas del ser humano para que posibilite su reproducción. Por esta razón, algunas plantas de cultivo no producen semillas, el plátano es una de ellas. Domesticado en el Viejo Mundo encuentra en América un ambiente propicio para sus dispersiones en el trópico, se propaga plantando los retoños que nacen en la base del tallo materno y dichos retoños tuvieron que estar en las cargas de los primeros barcos que llegaron a América (pág. 20).

Las formas de consumo de la yuca en la costa Caribe por parte de las comunidades indígenas eran generalmente asadas y el consumo del casabe era casi nulo. Debido a la durabilidad que tenía el casabe y que se preservaba muy bien durante las largas campañas de exploración española, se exigió a las comunidades de la provincia de Cartagena su elaboración, pero luego fue un trabajo que se les encargó a los esclavos. El negro es el que mejor adopta el casabe y diversifica su consumo como son la torta de casabe con plátano o cerdo guisado, los casabitos rellenos de coco, azúcar y anís dulce o dulce de guayaba (Morales 2010, pág. 153).

En tal sentido sobre el gusto, Sophie Coe dice que todos los seres humanos están interesados en el sabor de la comida desde siempre, desde la culinaria donde las expresiones de buen sabor, bien cocinado y agradable se oponen a las de insípido, sin sabor o quemado en los relatos de los viajeros y los misioneros, asuntos que demostraban la preponderancia de lo que hoy se puede llamar la buena cocina (Coe, 2004, pág. 20).

El estadounidense Sidney W. Mintz en su trabajo sobre el origen de los alimentos, reitera que:





Los alimentos que comían los esclavos procedían de todo el mundo. Algunos, como la yuca o mandioca (*Manihot esculenta*), el maíz (*Zea mays*) y los cacahuates o maníes (*Arachis hypogaea*) eran cultígenos nativos del Nuevo Mundo que llegaron a difundirse en África y se volvieron parte de algunas cocinas africanas, con lo cual, ya africanizados, volvieron a América (Mintz, 2003, pág. 63).


La trata de esclavos duró casi cuatro (4) siglos y los viajes transatlánticos promovieron la circulación de plantas en distintos lugares del mundo que permitieron su adaptación, expansión y formas de consumo. Los sistemas productivos de los alimentos tenían la capacidad de crear prácticas estructurantes del gusto, porque incluían a la mano de obra no solo como fuerza trabajadora, sino también consumidora. La comida fue el elemento básico de comprensión intercultural para llegar a acuerdos y “las identidades también se construían en los cambios de la alimentación cotidiana, en ellos se confrontaban diversas concepciones de la comida y apropiaciones de los productos” (Saldarriaga, 2012, pág. 334).

En San Basilio de Palenque se mantiene la forma tradicional en la que los cultivos de yuca se dieron dentro de las comunidades indígenas; el maíz se plantaba junto con la yuca alternando las cosechas y posibilitando abastecimientos mientras el otro cultivo madura. *El cultivo de yuca y maíz ha sido una de las formas tradicionales en las que se aprovecha el terreno para tener un producto que sirva para abastecer las necesidades alimentarias, la planta de maíz crecía junto a las de yuca* (Coe, 2004, pág.38); esta costumbre evidencia la importancia del acceso a varios alimentos aprovechando los ciclos de las cosechas y la optimización del suelo de cultivo.

En la actualidad muchas familias de San Basilio de Palenque obtienen sus ingresos a partir del cultivo de la yuca principalmente, también hay cultivos estacionales de maíz y algunos agricultores siembran ñames para el consumo del hogar. Quienes ostentan la posesión de parcelas también destinan algunas de ellas para el pastoreo de ganado o las ceden a familiares o amigos para que cultiven en ellas y usufructúen el suelo. Esta actividad económica ha convertido a la comunidad en uno de los principales abastecedores del tubérculo para el mercado de Cartagena y poblaciones cercanas. Al momento de adelantar la investigación algunos agricultores aceptaron destinar el uso del suelo para cultivar la yuca amarga, que sirve para la fabricación de agrocombustibles. Por esa razón es importante pensar la actualidad en el mercado de la yuca y cómo el lugar privilegiado del alimento está dando paso a economías extractivas, que ponen a la localidad en la lógica de mercados emergentes, de biocombustibles en el que la yuca será un cultivo ajeno a la industria alimenticia.

En el año 2001, según la agencia de la ONU para la Alimentación y la Agricultura (FAO) el consumo per cápita de yuca en el mundo fue de 29 kg/año y la tasa de crecimiento en el periodo 1997 – 2001 fue de 1.7% (FAO, 2001, pág. 17). Se cree que el consumo de tubérculos, entre ellos el de la yuca, es considerado un bien inferior y su consumo se ve afectado en la medida que aumenta la capacidad adquisitiva de las personas.

En el 2013, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura afirmó que “el “alimento de los pobres” se ha transformado en un cultivo polivalente




que responde a las prioridades de los países en desarrollo, a las tendencias de la economía mundial y al desafío del cambio climático” (2013, pág. 2). Sobre el cultivo, el mercado y consumo actual de la yuca es importante hacer revisar las cifras correspondientes a las zonas y áreas de cultivo de mayor producción en el mundo y en Colombia, que permitan visualizar en el contexto de San Basilio de Palenque las relaciones económicas que desde allí pueden generar expectativas y tensiones dentro de los campesinos en el manejo y uso de la tierra. Además, pensar cómo el consumo local de la materia prima o sus derivados industriales, procesados como harinas, para el consumo humano y animal están determinando las ventajas que puede tener el agricultor a la hora de realizar cultivos que pudieran ser comprados en el sector industrial; igualmente, dilucidar una amenaza que puede enfrentar San Basilio de Palenque con relación a la preservación de sus formas de uso tradicional del suelo, al aceptar cultivar una variedad de yuca venenosa para el creciente mercado agroindustrial de los biocombustibles, que también pueden poner en riesgo su seguridad y soberanía alimentaria.

En el 2015, nuevamente la FAO menciona que el promedio mundial de producción de yuca entre el año 1993 y 2014 por región está distribuido así: África la región más importante en su producción, seguido en su orden por Asia, América y Oceanía. A su vez los principales países productores de yuca para este periodo (1993-2014) son Nigeria, Brasil, Tailandia, Indonesia y República Democrática del Congo, Colombia ocupó el puesto 39 en la producción mundial de este tubérculo. Brasil es el único productor americano que se destaca en el cultivo y aprovechamiento de este alimento, que si bien es cierto es originario de América, su producción tiene mayor importancia en otras latitudes como alimento de consumo y materia prima para elaboración de otros subproductos a nivel industrial.

Como fuente de alimento, la yuca, es un producto barato con relación a otros tubérculos como la papa, que permite a cualquier persona su adquisición. Su disponibilidad es permanente, ya que la flexibilidad de las cosechas, como su cultivo, facilitan el acceso para su consumo, esto también la convierte en una reserva importante contra los periodos de hambruna, su siembra se puede dar en suelos con baja fertilidad y con deficiencias hídricas. Los factores ambientales hacen de la yuca un alimento relevante para la seguridad alimentaria de las comunidades y también para la generación de ingresos, sobre todo en territorios, que, por sus características, son regiones propensas a las sequías y a la aridez del suelo. En el mundo, de acuerdo con los datos de la FAO (2007) la yuca ocupa el cuarto lugar como producto básico más importante después del arroz, el trigo y el maíz y es un ingrediente básico para la conformación de la dieta de más de 1.000 millones de personas.

Alrededor del mundo, la siembra de la yuca hace parte de un cultivo de secano, son sistemas de agricultura en regiones donde la precipitación al año es inferior a 500 mm y se busca aprovechar de manera eficiente y eficaz la humedad del suelo, éstas zonas de cultivo son lugares con una sola estación húmeda al año y los agricultores acostumbran iniciar la plantación una vez comiencen las lluvias, aprovechando la humedad del suelo y la planta tenga su mayor crecimiento en este periodo, ya que los primeros tres meses de vida son vitales para su desarrollo y hay una mayor demanda de agua por parte de la yuca para su adecuado desarrollo (Quaranta, 2016, pág. 1).





Otra cualidad de esta planta es que para el consumo humano se puede utilizar, además de la raíz, las hojas las cuales aportan proteínas, minerales y vitaminas, principalmente carotenos y vitamina C; la raíz es una fuente rica en carbohidratos ya que aportan más del 50 por ciento de energía diaria en un humano.

Existen tres (3) clasificaciones para la yuca de acuerdo con el uso final que se le dé, puede ser calidad culinaria, para el consumo humano; industrial que permite la obtención de subproductos como la harina de yuca, el almidón o trozos secos de yuca y por último doble propósito que alude a fenotipos que pueden ser usados para el consumo humano o industrial. Esta producción doble propósito beneficia al agricultor en la medida en que la yuca tiene una variabilidad para su cosecha, si las condiciones han sido óptimas para el cultivo y después de pasados siete (7) meses de la siembra puede arrancarse para el consumo en cualquier momento, además, si el costo del producto en el mercado es alto obtener mayores ingresos por su venta, distinto, si es para uso industrial ya que el precio se reduce sustancialmente dejando de percibir mayor rentabilidad.

Este hecho demuestra que las relaciones que establecen los campesinos con algunos productos como la yuca, está determinada por la capacidad que éstos tienen para resistir condiciones difíciles en algunos ecosistemas y a gustos alimenticios, donde influye, además, la facilidad en el acceso a algunos alimentos que siempre van a estar disponibles. Debido al potencial que tiene la yuca para sobrevivir en condiciones climáticas adversas, suelos secos y semiáridos, los agricultores pueden minimizar los riesgos de pérdidas de producción por falta de agua en el que la yuca no se ve afectada tan fácilmente por enfermedades o plagas, que pueden ser detenidas fácilmente con controladores biológicos (Alarcón y Dufor, 1998, pág. 5-6).

Colombia es el tercer país, de América Latina y del Caribe, más importante como productor de yuca después de Brasil y Paraguay. El comportamiento de la producción durante algunos años se ha visto afectada por el fenómeno del niño y la niña que han incidido en el descenso de los cultivos en algunos periodos, sin embargo la promoción del cultivo en el país y la orientación de cultivos basados como fuente de subsistencia hacia mercados industriales, que la compren como materia prima para la producción de almidones, concentrados de animales y alimentos procesados para el consumo humano han facilitado y favorecido la recuperación de la producción de la yuca como cultivo en el país (Gotrett, Escobar y Pérez 2002, pág. 341).

A pesar que la producción de yuca en Colombia ha aumentado en los años recientes el consumo per cápita de este alimento ha descendido desde 13.6Kg, en 2010, a 9.2Kg, 2013, un nivel bajo con relación al consumo per cápita mundial, teniendo en cuenta que la disponibilidad bruta de yuca para el consumo humano en el país se ha mantenido significativamente estable para los mismos años^{iv}.

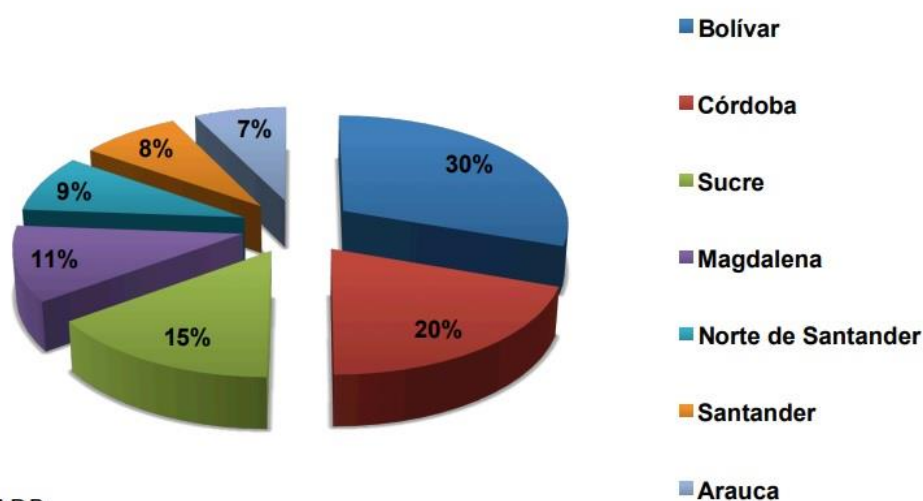
Según la información que suministra el MADR^v (2014) las principales zonas de producción de yuca en Colombia son:

Zona Norte: Atlántico, Bolívar, Magdalena, Córdoba y Sucre (76%)



Zona Sur: Cauca, Arauca, Meta y Santanderes (31%)

Principales Departamentos Productores de Yuca Año 2014



Fuente: MADR

Ilustración 4. Cadena agroindustrial de la Yuca en Colombia (2014)

El Caribe colombiano representa hoy día uno de los principales productores de yuca en el país y su consumo es alto con relación a otras regiones, sin embargo, el rendimiento del cultivo es bajo, si se tiene en cuenta que los agricultores mantienen el uso de una siembra artesanal, en cuanto al suelo no se prepara la tierra con agroquímicos, no se utilizan semillas modificadas o manipuladas para mejorar su rendimiento, no se fertilizan los suelos, tampoco se hace limpieza de la maleza y no hay rotación de cultivos. El agricultor deja descansar la tierra de tres a cuatro años, mientras ese terreno descansa, sus próximas siembras serán en un terreno contiguo o en otro lugar que tenga destinado y que haya reposado por el mismo periodo.

Según los estudios realizados para la región Caribe se cree que el rendimiento de la yuca podría ser de 25ton/has si se maneja un paquete tecnológico en el que se tenga en cuenta un adecuado manejo de semillas con variedades apropiadas de acuerdo con la zona, fertilización del suelo y manejo de la maleza. Para alcanzar estos objetivos es necesario que las políticas agrícolas nacionales y locales incentiven la siembra del producto con un adecuado acompañamiento tecnológico, se ofrezcan alternativas de financiación el apoyo de empresas agroindustriales que promuevan la pequeña empresa (Aguilera, 2012, pág. 47).

Sumergir a una comunidad en la agricultura agroindustrial, cuya orientación de sus cultivos está fundamentada en el manejo tradicional de la tierra para la producción de alimentos, que sirven básicamente para el mantenimiento de la economía familiar, podría representar un riesgo para su soberanía alimentaria ya que la inserción de economías tan débiles en prácticas neoliberales puede tener como consecuencia una desventaja competitiva frente a otros mercados más consolidados que son dominantes y el cultivo como el uso del suelo terminaría siendo una práctica totalmente extractivista.

10 “COMIDA”, CENA.

La cocina como espacio de la interacción familiar se activa y descansa al ritmo de los tiempos de las comidas del día. Planear el alimento, prepararlo y servirlo conlleva esfuerzos que no solo involucra a la mujer que cocina. Puede observarse, en los hogares, que hasta los niños cumplen un rol en el desarrollo del plato servido, pues como la directora de una orquesta, la cocinera dirige a los integrantes de la casa en las distintas necesidades de su trabajo y ejecuta la preparación de sus recetas en constante interacción con los demás miembros del grupo familiar, al marido encarga pancoger del monte que éste cultiva, las niñas apoyan a la madre en algunas tareas domésticas como “auxiliares de cocina”, los más pequeños van a las tiendas, los hijos varones también se involucran en tareas del cultivo con sus padres o ayudan a la mujer en algunas tareas de momentos previos al acto de cocinar (véase foto 31 y 32), como sacrificar animales o reunir leña, atizar y encender los fogones.

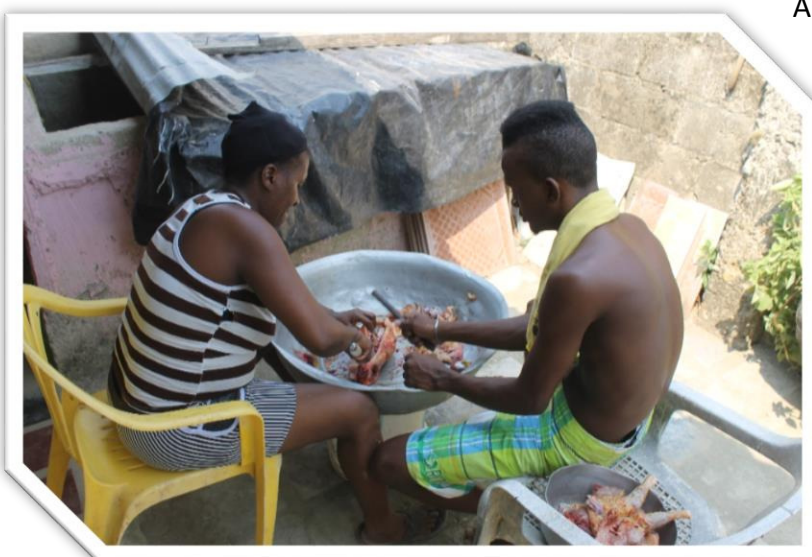


Foto 31. Despresando una gallina. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Al final de la tarde se sirve la cena, generalmente es un poco más ligera que el resto de comidas del día, los excedentes de alimentos del almuerzo sirven para ajustar lo que se va a preparar. Se evidencia que la diferencia con el mediodía es la ausencia de caldos o sopas, a menos que haya quedado suficiente o se reserva intencionalmente para repetir.

Durante la tarde la mujer descansa ya sea compartiendo juegos de mesa con las vecinas en los corredores de sus casas y a eso de las cinco de la tarde se suspende el reposo y las encargadas de la cena vuelven al trajín en sus fogones. La comida está compuesta principalmente por una proteína que se sirve con carbohidratos como arroz, plátano, ñame o yuca. El arroz por su preparación, casi siempre es invariable, cocido y secado en agua con aceite, en algunas ocasiones es aromatizado con ajos macerados que se sofríen primero con el aceite, lo que le da un sabor diferente. Las otras preparaciones más elaboradas de arroces se dan para momentos especiales como fiestas familiares o locales y es allí donde se cuecen arroces de frijol negro, cabecita negra, arroz con pollo y más común el arroz con coco. Este último goza de mucho prestigio para la mayoría de familias y suele prepararse en cualquier momento sin importar el día, es cuestión de la voluntad de la cocinera o la disponibilidad de cocos; su preparación implica la extracción de la leche de éste que se elabora a partir del rallado de la pulpa y su posterior prensado. A partir de la leche y la evaporación del agua se obtiene el aceite en el que se fríe el

arroz y se reserva un poco de este líquido para coser y secar el arroz dando como resultado una preparación con un ligero dulzor y aroma de la fruta.

El plátano suele hervirse para comerse sancochado, también se fríe en forma de tajadas o patacones y en otras ocasiones se macera y se sazona con un sofrito de cebolla y ajo. Por su parte la yuca básicamente es sancochada con sal y servida sin ninguna otra manipulación u otras veces se fríe luego de cocida directamente en aceite vegetal muy caliente lo que le da una crocancia a las porciones del tubérculo. Las raciones de ñame que se sirven pueden ser excedentes de los caldos o cocciones directamente del tubérculo que se sirven también sancochados.



Foto 32. Desgranando corozo. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Es importante recordar que, en Colombia, sobre todo en la cotidianidad de las familias, el ritual del servicio de la mesa no está representado por la etiqueta con todos los accesorios que acompañan las “mesas de manteles”. Por ejemplo, los distintos momentos del entremés, plato fuerte y postre son escasos o no existen y no es usual entre las personas de clase media o baja, más aún en contextos rurales o semirurales como es el caso de San Basilio de Palenque. Puede decirse que La comida de la casa se sirve en un solo plato, llano o pando, inclusive en platos hondos propios para caldos y sopas.

En este sentido, el “plato compuesto” de la cena, algunas veces, tiene ensaladas de verduras en las que predomina la lechuga, la zanahoria, el tomate, la cebolla y se emplea el limón con sal para aportar acidez, dar sazón y realzar los sabores de los distintos ingredientes empleados. Junto con alguna de las preparaciones ya mencionadas se sirve también alguna carne de res, pollo, pescado o cerdo son las más comunes, con algunas variaciones de carnes de “monte” o hicoteas que se suelen conseguir para las épocas de la Semana Santa y de las que se hablará más adelante.

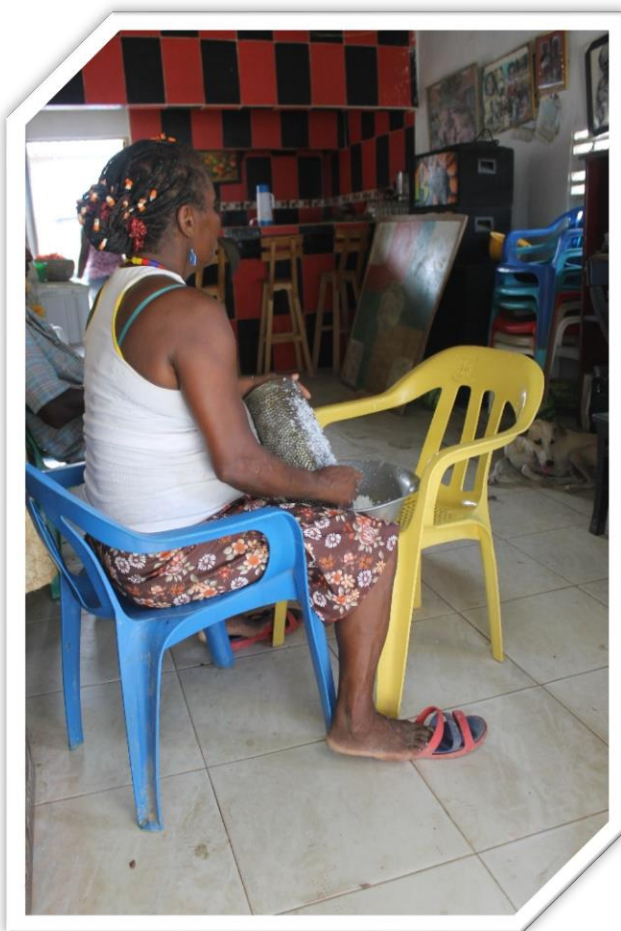


Foto 33. Rayado de coco. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Las distintas técnicas para su preparación son los guisos con distintos aliños como tomates, cebollas, cebollines, ajos, ajíes y algunas especias; vale la pena indicar que el coco se utiliza en algunos momentos para estofar algunas carnes. También está presente la fritura de carnes en abundante aceite, primordialmente de pescados que se acompañan con yuca, plátano o patacones.

Cuando hay ausencia de carnes animales en la comida, ésta se reemplaza por queso “costeño”, huevos u otras opciones que son escasas o menos recurrentes en las costumbres familiares. Algunas de ellas que se logró evidenciar fue espaguetis en salsa de tomate con queso rallado y en una ocasión arroz con leche que fue el único plato dulce que se sirvió como cena.

Este panorama de la cena en San Basilio, como los otros momentos de las comidas, el desayuno y el almuerzo, sirven para identificar algunas costumbres alimentarias de la comunidad y aunque no son el universo culinario de su gente, evidencia rasgos particulares de aprendizajes, transmisión de saberes y herencias culinarias de lo que se denomina una cocina regional, enmarcada o enclavada en las costumbres de sus ancestros negros que con el proceso de la colonia consolidaron el gusto por una *cuisine* con matices diferenciales de la cocina Caribeña.



Foto 34. Pollo sudado con yuca. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).



Foto 35. Costilla de cerdo frita con plátano sancochado. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque) con fragmento de diario de campo.

Carnes, pescadas, queso, huevo y carbohidratos.

Las cenas eran algo ligeras, muchas de ellas tenían como base una proteína en la pollo, carne de res o cerdo, pescado frito, huevos revueltos que se acompañaban con patacones, plátanos o yuca sancochada.



Foto 36. Mojarra frita con yuca sancochada. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).



Foto 37. Patacones con queso costeño. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Foto 38. Espaguetis con queso y patacones. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque) con fragmento de diario de campo.



Pastas con queso casero.
El espaguetis es la pasta más común que se consume normalmente se hace un sofrito con tomate, cebolla y ajo, le adicionan la pasta cocida y esta tiene un tiempo de cocción más prolongado teniendo una consistencia más blanda, y no al dente como se requiere en la cocina italiana, al final le agregan salsa de tomate y la acompañan con queso palenquero rayado y patacones.



Foto39. Espaguetis con queso y ñame. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).



Foto 40. Carne molida con arroz. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque), con fragmento de diario de campo.

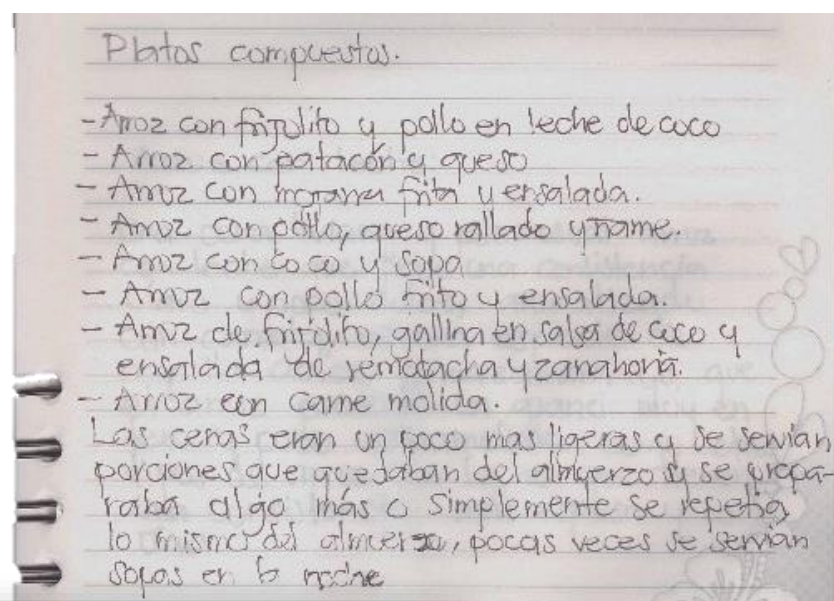


Foto 41. Pollo frito, ensalada de lechuga y arroz. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

11 ETNOGRAFÍA DEL CONTEXTO COMUNITARIO DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE LA YUCA. OBSERVACIONES Y REPRESENTACIONES.


La licuadora, la licuadora, tiene brazo de thermo – King
La millonaria, la millonaria, tiene rieles...
Elilelo, eh, eh, zumba que zumba, eeehh
Y dice que Chagua chagua, los primeros en la música
La millonaria. La licuadora eh, eh, bate que bate, eh, eeeeh
Sigue que sigue, la millonaria, eeehhh
Y ando cantando con la millonaria y todo, la millonaria, el chagua, chagua, eeeh, eh
La licuadora, es el molino, eh, eh, bate que bate,
ahora le dicen que el chagua chagua y su música original a unos muchos acá
que se dan el punto fijo a Medellín, que está cantando el chagua, chagua.
Canto de “Chichi” en el Monte.
(Chichi, comunicación personal, 16 de marzo de 2016).

En las Ciencias Sociales y Humanas particularmente, en la antropología y la sociología, se hace uso de la etnografía como un método eficaz que permite abordar las problemáticas planteadas en una investigación. La investigación social pretende acercarse a sus “sujetos de estudio” por medio del análisis de sus historias de vida, prácticas cotidianas o profesionales; a partir del análisis de las interacciones y comunicaciones in situ, basado en la observación, registro de las mismas para su posterior análisis, en el que también se puede incluir herramientas tales como la observación participante, literatura, diario de campo, imágenes fotográficas y entrevistas que hacen parte de la realidad comunitaria y en el caso del etnógrafo no son más que el cúmulo de experiencias que el investigador obtiene en el campo. La etnografía es el arte y la ciencia de describir a un grupo humano: sus instituciones, sus comportamientos interpersonales, producciones materiales y creencias (Angrosino, 2012, pág. 36).

En este sentido las representaciones sociales en torno al contexto culinario de San Basilio de Palenque y particularmente del uso de la yuca tienen matices que fueron desarrollándose en el transcurso de la historia de endoculturación, aculturación y asimilación social que vivió el africano llegado a América.

Como se ha venido argumentando, la yuca era y ha sido un alimento importante para las comunidades indígenas originarias de América, quienes la consumían en forma de casabe, hervida, asada o en bebidas y que luego del proceso de conquista, colonia y colonización que vivió el continente emprende un viaje hacia el resto del mundo, en el que ésta y el resto de los tubérculos como la batata y la papa se han convertido en parte importante de la dieta de casi todos los pueblos.

Como producto, es un alimento que fue ganando afectos entre las personas que llegaron al territorio americano; para los esclavos porque les permite sobrevivir en las huidas,



actos de resistencia que se denominan cimarronaje y que, mediante el cultivo de plátano, maíz y yuca, principalmente, conforman huertas para su consumo. En los paladares de los europeos quienes a pesar de su desprecio por productos como el casabe y la fariña se dan cuenta que es el alimento más apropiado para llevar en sus largos viajes marítimos o terrestres porque tiene una larga duración (Patiño, 2012, pág. 55).

Las observaciones y reflexiones en torno a la vida comunitaria son objeto de análisis de este capítulo y se gestan desde la casa, en dónde el investigador no solamente es observador de la cotidianidad, sino que busca profundizar en las interacciones diarias de las personas que habitan el hogar para comprender el rol de los individuos en cada uno de los momentos del día. Busca también distinguir los nexos existentes entre los diferentes espacios del territorio comunitario en el que los miembros de la familia interactúan en su vida social, dichos espacios son denominados en este texto como la casa, la calle y el monte. Es una narración descriptiva que propone dibujar y delimitar las fronteras entre un espacio y otro lo que luego posibilita una mirada global del contexto palenquero, sus usos y prácticas alimentarias prestando especial atención al consumo y distribución de la yuca que es el ingrediente alimenticio objeto de esta pesquisa.

11.1 LA CASA.

Cuando el verano azota la región de los Montes de María, el calor hace más difícil la permanencia dentro de la casa, las familias pasan la mayor parte del tiempo en el corredor o en el patio de sus residencias durante el día. Son los sitios frescos del hogar mientras haya sol; en el corredor se interactúa con los vecinos, sirve como sitio de juego para los niños, al son de los dados en el que apuestan sus billetes de mentiras.

Luego del medio día, cuando los oficios del hogar ya no apremian y el almuerzo está hecho y servido, las mujeres palenqueras llegan donde sus vecinas, aparece el juego de parques y la lotería, ellas apuestan dinero de verdad, cada partida oscila entre los cien y los quinientos pesos, la idea no es enriquecerse, es compartir, divertirse y hacer ameno el tiempo de bochorno.

En contraposición al corredor está el patio, allí se ubica la enramada como espacio familiar, lo íntimo. Cuando comienza el día las actividades de la mañana casi siempre transcurren en este lugar, se hacen las tareas domésticas como cocinar, lavar la ropa, barrer el solar y la hojarasca. También ahí se reposa la pereza matutina mientras se vacila en las tareas que hay que enfrentar durante el día. Los hijos juegan, conversan y discuten por la asignación de los oficios, los padres intervienen o simplemente observan en espera de cómo se dirime el conflicto familiar.

En el patio también se ubica la alberca para la recolección de agua del acueducto o de lluvia, pero la falta de agua por la sequía es una preocupación que determina, también, las dinámicas de la familia. Si la reserva en el aljibe es suficiente, se puede trapear o lavar la ropa, sino hay que esperar que se restablezca el servicio de acueducto para hacer estos oficios. Se debe reservar el agua que se utiliza para la preparación de alimentos y lavar los “trastos”, así mismo debe haber suficiente para bañarse y vaciar los sanitarios, por eso el hombre palenquero debe buscar algún rincón del patio de su casa donde orinar, porque sería injusto gastar un balde de agua para deshacerse del orín del sanitario.

El hombre y sus hijos adultos madrugan, quienes tienen la responsabilidad de atender el monte, empiezan a disponer todos los elementos necesarios para ir a atender el ganado o la roza^[vi]. Los hijos menores cuya actividad principal es el estudio se organizan para salir a las escuelas a recibir su educación formal. Detrás de ellos va la madre o las hijas mayores acompañándolos a la escuela a los que son muy pequeños.



Ilustración 5. El baño y el sanitario en el patio. Tomado del diario de campo de Alberto Vélez C.

Con el tiempo algunas casas han cambiado y modernizado sus espacios domésticos, en el 2015, la Fundación Semana aporta al corregimiento unas mejoras de vivienda, lo que incluyó las redes de gas, que generaron una transformación en la dinámica de la cocina. Sobre el uso del gas y la relación del palenquero con el fogón de leña dijo un vendedor de frutas:

Por lo general el palenquero es muy campesino. Siempre tiene sus negocios, pero no deja de ir al monte, ya sea a busca la yuca, el ñame, la leña, ahora porque nos metieron el gas, pero tocaba ir to'os los días a cortá leña" (Evaristo Navarro, comunicación personal, 25 de marzo de 2016).

En este sentido en muchos hogares encender fogones es una tarea menos dispendiosa, la ausencia del humo en las casas es notoria, porque la mujer cuando se levanta acude a la cocina a encender los fogones de gas, pocas veces tiene que atizar los de leña.

La costumbre, en las mañanas, inicia con la preparación del café. Mientras la mujer de la casa va de un lado a otro disponiendo los elementos necesarios para ejecutar su imperiosa tarea, cocinar (véase foto 42). Luego de dar el café, ella sale a buscar la liga, según la oferta de la calle o la disponibilidad de dinero que tenga la familia para comer carne o no.



Foto 42. Cocina de "Juana Sopa". Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Hacia las seis de la mañana se escucha el canto del vendedor de pescado promocionando su producto, adentro, en la casa resuena la voz del pregonero con su juego de palabras invitando a toda la comunidad a comprar antes que se agote su mercancía. Además del pescado están las opciones de carnes de res y cerdo como alternativa para el consumo de proteína animal.

En distintos puntos del poblado se improvisan carnicerías ambulantes (véase foto 43) que ofrecen cerdo o res según sea el día. La carne de res es traída por un carnicero foráneo que llega con piezas de la res para la venta y cuya carne no está clasificada por cortes especiales entre las más delicadas de las duras, sólo se diferencia entre carne, hueso y vísceras. Por otra parte, el cerdo, es sacrificado en la casa del vendedor local y allí mismo se ocupan de destripar y descuartizar el animal para así poder obtener mejores ganancias luego de la crianza. El puerco se cría en chiqueros que acondicionan en los patios para su levante, algunas familias los dejan sueltos y deambulan por el pueblo lo que, algunas veces, conduce a que éstos en la búsqueda de alimentos vayan hasta el monte donde se encuentran los cultivos de yuca y generen daños en las parcelas de los agricultores. Entre las piezas que se venden de los animales hay especial aprecio por el consumo de hueso de ambos, ya que resulta en una opción sabrosa y económica, tanto para la casa, como para llevar el hombre al monte.



Foto 43. Carnicería ambulante. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Otro producto de consumo que se compra en la mañana es la leche, el suero y el queso que son de alto valor gustativo entre el palenquero. Además de las tiendas, algunas familias en sus casas los venden ya que son propietarios de ganados y tienen excedentes de leche que les permite obtener ganancias con la elaboración de estos derivados de la leche. La demanda es alta y los productos se agotan rápido, por esa razón las personas madrugan a comprar y es usual ver las filas en las mañanas, generalmente de mujeres, para la compra del queso. Cabe anotar que el queso también sirve para “ligar” la comida, es decir sustituye las carnes y casi siempre está en el desayuno acompañando la yuca o el plátano cocido o patacones de popocho o plátano verde:

Por lo regular la gente... un desayuno aquí es como un almuerzo, porque en las ciudades uno compra el pancito, la cosita y ya y con eso hace y se compra una empanadita y con eso hace ya el desayuno sí. Pero aquí la costumbre es desayunar con ñame, yuca o bollo, el bollo es el de maíz. (Andrés Cassiani, comunicación personal, 25 de marzo de 2016)

Luego de conseguir la “liga”, como se denomina a las carnes, se compra el resto de diario, casi siempre arroz, aceite, huevos o verduras que se necesite para la preparación del día, la mujer regresa a la casa para continuar con su tarea de la cocina. Se hace el desayuno y se sirve, mientras tanto en el fogón ya se está cocinando el hueso para la

sopa o se va adelantando la cocinada de algún grano, como los frijoles. La mujer alterna la tarea del fogón con la lavada de los “chismes”, como también se llama a los platos sucios, lavar el pescado o tasajear la carne, sazonar y salar. Doña Inés describe cómo es una mañana en su cocina:

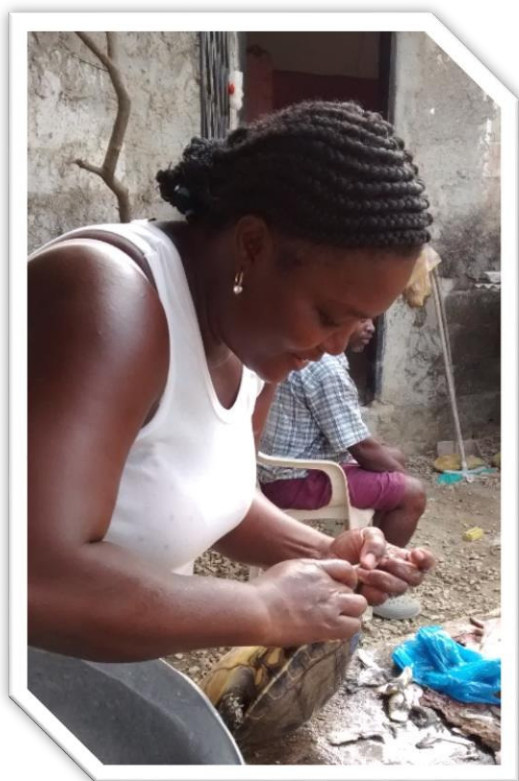


Foto 44. Doña Inés deshollejando una hicotea. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Hice el desayuno de dos que se iban a estudiar. Echando la ropa a la lavadora. Terminé de preparar el desayuno de los dos que se iban a estudiar y empecé el de mi mamá, ya es fritarle el pescado a mi mamá prepararle el jugo y mandárselo. (Inés, comunicación personal, 26 de marzo de 2016).

Se observa que la ocupación en actividades es un ritmo constante y la tarea se suspende cuando se apaga el último quemador del fogón de gas, o se retiran las ollas de las brasas, se sirve o se deja servido sobre la mesa el plato del comensal que no está. La cena es menos dispendiosa y casi siempre se ajusta con lo que queda del almuerzo. Hacia las cinco de la tarde la mujer suspende su jornada de juego y se va a la cocina a preparar lo que haga falta. Freír unas tajadas o hacer patacones, preparar arroz, una vez termina de preparar deja todo reservado para que cada miembro de la familia, según sea el hambre

que lo agobie, vaya sirviéndose. Durante la noche el televisor que hay en la sala atrae a los comensales, casi siempre cada uno se sienta a comer con su plato en la mano en una mecedora en la sala mientras ve televisión.


Se come en familia, pero generalmente, no en la mesa del comedor, ese es un accesorio que casi siempre ve su utilidad cuando llegan visitas, pero mientras tanto sobre él reposan cuadernos, llaves, cargadores de celular y distintos objetos que no guardan ninguna relación con el acto de comer. Esta es la dinámica de los días ordinarios, la madre se ocupa de preparar la comida para el marido que va al monte, los hijos que trabajan o estudian, los nietos que viven con ella y algún huésped que visite la casa, sin embargo, las fechas festivas alteran el orden y proponen otras expectativas de la cocina.

A medida que se acerca la Semana Santa aumenta la presión por la consecución de los alimentos que se acostumbra preparar para estas fechas. Desde distintos puntos de la región se hacen expediciones para traer a sus casas las hicoteas (*Trachemys callirostris*).



Foto 45. Mosaico: sacrificio de hicoteas en casa de "La Burgos". Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

La hicotea es un animal que se encuentra amenazado y en vía de extinción, sobre el que las autoridades ponen toda su atención durante la cuaresma para evitar el mercado que se articula para su comercialización. Cuando la compra es exitosa en la casa se cuenta las peripecias que tuvo que hacer el comprador para poderlas obtener, pero antes que los animales pasen por el fogón serán unos habitantes temporales de la casa y reposarán



en poncheras mientras llega el jueves y el viernes santo que son los días en los que usualmente se consumen.

La semana santa es la época más esperada por los palenqueros en términos de la comida. Las familias destinan parte de sus recursos para la compra de la hicotea, como proteína animal, podría decirse que esta tortuga es el ícono de la cocina palenquera, colectivamente la comunidad habla de la relevancia de su preparación en el que los saberes de las cocineras se ponen a prueba y sus habilidades culinarias son demostradas con los platos que se ofrecen a familiares, vecinos y amigos.

Para el palenquero la Semana Santa es tradición alimentaria y los días santos son muy importantes para ellos. Así lo dijo la Burgos ensalzando el Viernes Santo dirigiéndose a su marido:

– ¿Verdad Padilla que hoy es el día más grande? Hoy es Viernes Santo y por eso es por lo que el rezo dice:

Jueves Santo, Viernes Santo, en aquel día salió la Virgen María en busca de su hijo amado.

En la calle de la Amargura está una niña sentada y la virgen le pregunta cuya prenda bien criada

¿Por aquí no ha pasado el hijo de mi corazón, el hijo de mis entrañas?

Por aquí pasó señora antes que el gallo cantara

con una corona de espinas que iba toda ensangrentada

Cada paso que daba hasta el suelo se arrodillaba

La virgen al oír eso ahí cayó desmayada

San Juan como buen sobrino en brazos la levantó

Alevantese tía mía, alevantese tía amada

Que en el calvario sangriento está mi primo clavado

Cinco heridas que tiene, las dos por salvar las almas y las tres por los pecadores

San Cristóbal, ten la puerta con su capillar cubierta orando y suplicando


A la monja que le rece la oración del peregrino

Cuando Jesucristo vino que se puso en el altar con los pies chorriando en sangre y las manos mucho más

Aquí vino la Magdalena con pausa a limpiá no te canses más que éstas son las cinco que tenemos que pasá con los chicos y los grandes y toda la cristiandad.

Es hoy, el día de hoy es muy grande. ¡Ese es el rezo de acá! – concluyó la Burgos. (Emelina Reyes “La Burgos”, comunicación personal, 26 de marzo de 2016)

Es claro que cocinar no involucra sólo a la mujer como siempre se ha pensado (véase foto 45), el hombre está vinculado indirectamente con la cocina y su papel es asegurar que la materia prima sea la adecuada para cada una de las preparaciones, por eso observa con cuidado la compra y se asegura de qué va con qué en una preparación, garantizando que no falte nada. El hombre se encarga de salir a comprar las hicoteas en las distintas zonas de la región donde se da la venta clandestina del animal y sortear toda suerte de peligros para su consecución. Este anfibio está amenazado por su consumo y se encuentra en vía de extinción por lo que la época de la Semana Santa tiene una gran demanda y se organiza un elaborado sistema de tráfico de su carne y las



persecuciones policiales son corrientes y exhaustivas. Por lo que su carne no es barata y su valor ya no es de fácil acceso para muchos palenqueros que tienen que reemplazar esta carne por pescado o gallina.

Los días santos de la casa salen y vuelven platos a la familia o allegados, otras personas hacen incursiones familiares para que se les de comida palenquera. El jueves y el viernes santo la mujer madruga más que nunca a adelantar los oficios de la cocina, la creencia era que todo debía estar hecho antes de las doce (12:00m) del día porque si no, la comida se descomponía, así se lo enseñaron a *“La Burgos”* y ella lo argumenta de la siguiente manera:

Hoy es el día que tiene uno que cocinó más temprano que nunca, porque hoy es el día tiene que hace más temprano. Porque hoy, hoy, uno tiene que hacé. Mira cuando es las doce del día ya uno no puede hacer nada, esa es la costumbre de nosotros. Porque a las doce del día si uno cocina la comida se le llena de sangre. Bueno en la época de mi mamá, ahora no. Para mí si todavía, porque yo no olvidé la tradición ni la costumbre, pero habemos muchos que lo sabemos hacé como que, probando, pero yo no hago na' de eso. Porque mi mamá me decía que la comida se volvía sangre si ya después de las doce usted cocinaba. Entonces yo no cocino a esa hora, yo me paro tempranito, ya me bañé, ahora voy a buscar mis cocos, los rayo y cocino temprano. Cuando sean como las nueve de la mañana uno puede cocinó hasta las once, pero lo que se trata de doce no. (comunicación personal, 26 de marzo de 2016).

Las hicoteas esperan en una ponchera su inevitable destino de ser la comida más apetecida por los palenqueros y casi toda la costa Caribe para la época de Semana Santa. Ellas, ajenas a las dificultades de la familia para conseguirlas y al vaivén de la mujer entre sus trastos, tratan de escurrirse del recipiente y encontrar la anhelada agua en la que pueden nadar libremente. Su último aliento acaba en el agua de un enorme caldero hirviendo en el que son sacrificadas de una manera “digna”.

Luego de la primera cocción se pelan las patas y la cabeza de la tortuga, se les quita el hollejo, y se limpian bien, después se regresan nuevamente al agua para que se ablande el cascarón y poderlas abrir más fácilmente para despresarlas y sacar sus vísceras. Uno de los premios más anhelados con cada destripada es encontrar huevos en las hembras, los cuales son bastante apetecidos entre los comensales. Una vez obtenida la carne y los huevos se dejan aparte mientras se ralla el coco y se le saca la leche que es con la que se hace el guisado de la hicotea, la carne se sazona con cebollas, ajo, tomate, ‘maggi’ y se pone al fogón a que se cocine a fuego medio para que la carne se ponga blanda y quede desmechada.

Este guiso se acompaña con arroz de coco y ensalada de vegetales a la que denominan ensalada “payasito”, en la que se reconoce de mayor importancia la de remolacha con zanahoria, es la tradicional – aseguran los palenqueros. En el plato hay una combinación del dulce de la remolacha y la zanahoria que se matiza con el agrio del limón que le adhieren a la ensalada. El arroz tiene un tenue sabor al coco, que se refuerza con el guiso de la hicotea que es de una consistencia cremosa y aceitosa, el sabor a coco se fusiona con los jugos de la carne de la tortuga.



Foto 46. Santo entierro, regalo de "La Burgos". Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

La otra opción de guiso, el de la gallina en leche de coco en la semana santa tiene el mismo principio de cocción que la hicotea, es un sudado que se acompaña con la ensalada de lechuga, tomate y cebolla y arroz con coco. Esta versión familiar como se dijo antes no sólo la determina la falta de recursos en la familia, sino la compra de la tortuga que está

condicionada por la política de protección ambiental hacia esta especie:


El que no tiene para comprar pa' comprá hicotea compra su pollo o su pescao o compra su gallina su bagre y lo hace ripia' o...Entonces el arroz con la hicotea, que no pueda comé, que no haya compra o come su gallina guisada. Hay personas que compran pescao y ya hacen pa' almorzá y cenar. Ahora que yo cociné ya queda hecho almuerzo y cena. ("La Burgos", comunicación personal, 27 de marzo de 2016)

Además de la comida de sal, el esfuerzo se centra en otra parte de la tradición palenquera, el dulce. Con antelación se inicia la recolección de la semilla del árbol de orejero (*Enterolobium cyclocarpum*), guandúl (*Cajanus cajan*) para preparar los dulces que se regalan entre la comunidad acompañados de bollo de yuca, a esta costumbre se le denomina *El Santo Entierro*.

11.1.1 El Santo Entierro ¿Una tradición en desuso?

Una tradición que está fresca en la memoria de los viejos y de los adultos jóvenes que crecieron y vivieron la Semana Santa de una manera distinta. Recuerdan como las restricciones que imponía las creencias vinculadas con la religión determinaba las pautas de los dos días más importantes, el jueves y el viernes santo. Además de madrugar a cocinar había que hacerlo para realizar el resto de las labores de la casa antes que comenzara la pasión del señor; se dice que al hacer trabajos pesados se le daba más tormento a Jesucristo, ya que acciones asociadas al trabajo del monte o labores de la casa incidían en su cuerpo, cortar, martillar, cavar, cocinar, entre otras cosas maltratan el cuerpo de Cristo durante los días santos.

Asimismo, para el aseo personal, los niños debían bañarse temprano para que pudieran salir con sus kuagros o hermanos a pedir la ofrenda del Viernes Santo. Iban de casa en casa diciendo –*vengo por mi Santo Entierro*, es el llamado de grandes y niños este día. A



esto, los dueños de la casa entregaban con cada clamor una “tusa”, así le llaman a una hoja del capacho de la mazorca de maíz, que contiene el dulce de plátano o de güandul acompañado de un pedazo de bollo de yuca o de plátano.

Las referencias a los recorridos que hace la gente, en muchos casos, se dirigen a cualquier casa sin importar si son familiares o no, en otros se restringe sólo a los grupos de familias, pero en Palenque podría decirse que casi todos los miembros de la comunidad están emparentados o los unen vínculos de amistad muy fuertes que también están determinados por los kuagros de distintas generaciones. Es como un ‘Halloween’, decían algunos en tono de burla, y el hastío del dulce era evidente entre los niños que llegaban a sus casas cargados de tusas con dulces de distintas consistencias y sabores, además de los pedazos de bollo de yuca.


Viernes por la tarde se salía donde los familiares más cercanos, se le llegaba y se le decía mi Santo Entierro y salía con una tusa de dulce. Entonces así y te daban un plato de comida con hicotea. Dulce de guandúl y dulce de plátano y el bollo, se hacía bollo de plátano, pero era el viernes santo, solamente el viernes santo y reunía dulces como si fuera un Halloween. Entonces nos reuníamos entre todos, y decíamos yo traje este, comenzábamos a meter el dedo y a desechar el que no le gustaba a la gente, se los dejaban a la mamá ahí, o algunos se sentaban a comérselos porque les daban bollo de plátano o de yuca, entonces uno decía ya no quiero más. (Dionisia Herrera “Loncha”, comunicación personal, 28 de marzo de 2016).

Doña Brígida una mujer mayor en la comunidad palenquera, hace una relación de los cambios que han modificado la tradición y deja ver cómo este evento era importante para la vida de los niños:

Aquí en un tiempo todos los pela’os salía un viernes a pedí su santo entierro y a ‘onde usted llegaba le daban. Se hacía dulce de plátano, hacen de guandú, hacen de ñame. Antes era con bollo de yuca, ahora es e’que con galleta. Antes lo daban en la mazorca de maíz seco, su tusita y todo el mundo era conforme se le daba su santo entierro. (Brígida, comunicación personal, 28 de marzo de 2016).

El dulce hace parte de la vida del palenquero y una cuestión que surge de esta observación tiene que ver con la relación que guarda el dulce con la muerte de Jesucristo y cómo cobró sentido dentro de las formas tradicionales religiosas de la comunidad en San Basilio de Palenque en donde se cree en él, pero el ritual católico no representa mayor devoción para ellos. Se guardaba mucha reverencia por estos dos días del rito católico y la solemnidad de los días se exigía una postura silenciosa y reposada entre los habitantes, pero en la actualidad hay una actitud distinta y los mayores reconocen que la gente de ahora ya no “respetan”, sobre esto comenta La Burgos:

El dulce más tradicional es el de güandul, ese es el papá de todos, porque yo hago de plátano, pero no conseguí plátano maduro, porque el dulce de plátano es delicioso. Dulce de plátano como esté bien hecho jeerrda! Este año yo ni lo llevé a vendé yo que siempre lo llevo. Yo no estoy acostumbrá a vendé dulce el Jueves Santo. Óyeme esa es otra vaina, aquí no se escuchaba música hoy, hoy, pero los pelaos no respetan, por eso es que



está pasando tanta vaina. (La Burgos, comunicación personal, 28 de marzo de 2016).

Al parecer también había factores externos a la comunidad que regulaban estas normas y tenía que ver con la intervención de las autoridades policiales que imponían algunas sanciones:

Ya aquí a las doce del día nadie tenía un fogón prendido porque el inspector venía casa por casa y de casa en casa. Ahora no porque tienen el picó, antes no se podía el picó, tenía que apagá el fogón porque si no le ponían una multa. Todo el día a cociná, tenía que levantase temprano a hacer su hicotea, cuando se llegaban las doce todo el mundo tenía su fogón apagado (Brígida, comunicación personal, 28 de marzo de 2016).

Sin embargo, hay entre ellos una fuerte referencia a la comida y al dulce en torno a la fiesta religiosa de la Semana Santa, donde la yuca acompaña los actos de esta fecha como acompañante de los platos importantes. Con relación al dulce, este se prepara previo a los días santos, una costumbre de antaño era tomarse el tiempo para su preparación, las técnicas eran más rudimentarias y la licuadora que interviene hoy es un aparato que ha traído la modernidad para acelerar los procesos y homogeneizar la materia prima. Texturas y sabores eran muy distintos, la fermentación del dulce también parece ser una característica que ayudaba a realzar el sabor y ese asunto se guarda como referente en las memorias de las culinarias de antes, por eso algunas personas vigilan con celo el que se conserve la tradición:

Uno mismo iba de casa en casa buscando, mi Santo Entierro y salen con tu tusa de dulce. Pero como usted sabe que todo cambia, porque estamos toda la mayoría, yo sino he perdido mi tradición palenquera, yo sigo mi tradición, ahorita aquí vienen a buscá su Santo Entierro, anoche aquí estaban buscando su Santo Entierro y yo dije hoy no, mañana vengan, vayan a déjame mi vida tranquila que yo no voy a da Santo Entierro. Dicen: buenos días – buenos días – mi Santo Entierro y ya uno entiende que sabe a qué viene a buscá su Santo Entierro. (La Burgos, comunicación personal, 28 de marzo de 2016).

Para referirse a este asunto una amiga de La Burgos que llegó a pedir su Santo Entierro, era mujer joven, probablemente de treinta (30) años y para reafirmar dijo:

Un niño si yo ahora le dijera el Santo Entierro lo veía raro. Era como un Halloween y uno llegaba las casas y decía mi Santo Entierro. Uno comía mucho dulce, demasiado, porque uno se lo iba comiendo rápido antes de llegar a la otra casa. Le daban tusa y uno lo guardaba porque es que el dulce de guandúl entre más tiempo demore es muy sabroso, ¡ya cuando está, así como con moho eso es tan sabroso! Muy rico, sabroso, cuando ya estaba así con moho, ¡ombe!

Aquí se hacían unos calderones de dulces en las casas, tremendos, el dulce lo ponían a recocinar demasiado. Lo ponían a recocinar muchísimo, un día cocinando todo el guandúl, otro día moliendo todo el guandúl entonces en el proceso de cocci3n demoraba hasta dos y tres días en cocinarse, entonces eso. Yo digo que el tiempo de cocci3n permitía que el dulce demorara mucho más tiempo sin dañarse porque aquí muy poco se usaba

nevera. Se cocinaba mucho más tiempo porque no se tenía nevera. (anónimo, comunicación personal, 28 de marzo de 2016).

Los niños van al Halloween, pero no van a pedir su Santo Entierro, ni siquiera saben eso qué es, esta tradición es tangible en tanto se sustenta en el consumo actual del dulce de guandúl, pero su referencia como practica de interacción social de los niños ya no existe. Los adultos claman en el quicio de la puerta – *vengo por mi Santo Entierro*, y la dueña de la casa sirve en un plato de loza el dulce que haya preparado con el bollo de yuca. ¡Ya no hay tusa! Ahora el servicio es un plato o utensilios desechables.

Entender que las generaciones cambian y que el contacto global atrae otras prácticas culturales es difícil de asimilar para los mayores, San Basilio hace parte de una sociedad permeada por la información y el contacto global y no es una sociedad aislada que los haga permanecer como un grupo humano estático. En este sentido muchas de esas interacciones se dan en los espacios públicos, en la calle se sintetiza lo local con lo global, en ella llegan gente de otros lugares ansiosos por conocer la historia del territorio de Benkos, el palenquero asoma su mirada al foráneo, mientras el adulto mira con recelo a los extraños, los jóvenes se acercan a ellos sin prevenciones interesados en responder las motivaciones de la visita y así aprovechan para saber e indagar por el mundo del que vienen los foráneos.

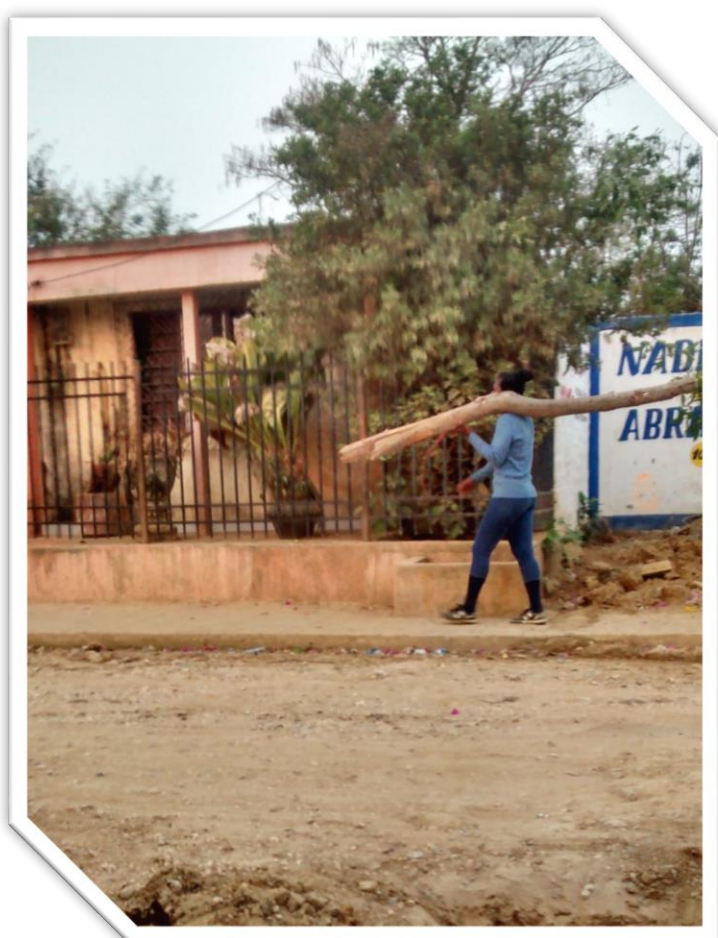


Foto 47. Juana transportando leña. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

11.2 LA CALLE.

El bus que va a Cartagena anuncia que amaneció, la hora de levantarse se aproxima entre aquellos que no viajan a la ciudad a llevar sus productos para vender o asistir a citas médicas, ir a la universidad o hacer diligencias familiares. El llamado a la calle urge para todos, los niños que deben ir a la escuela, las mujeres a comprar sus insumos de cocina o a buscar leña para sus fogones (véase foto 47) y los hombres para salir al monte. La calle es un espacio de tránsito, permanencia o convivencia según sea la intención del transeúnte. En ella transcurre la vida comunitaria y se habita y se llenan los espacios entre los

distintos saludos, según sea la hora del día. La etiqueta palenquera exige saludar

siempre a quién se encuentre en el camino, así quien camina no reconozca al otro, es una regla básica de convivencia.

La mañana se calienta gradualmente. Las calles aún están frescas y se disponen los sitios para la venta de la carne. Los carniceros con sus mesas de madera (véase foto 48), las cuales tienen un soporte a cada lado en el que se atraviesa otro madero sirve para colgar las tiras de carne según sea el animal sacrificado, res o cerdo. La carne se vende en distintos días de la semana, normalmente la carne de res se comercializa los lunes, miércoles y viernes. Esta carne es traída por algunos carniceros de Malagana (corregimiento del Municipio de Mahates) y llegan temprano al pueblo para que los hombres que van al monte compren el hueso para preparar sus comidas durante la jornada de trabajo. Normalmente el carnicero trae media res y la carne sobrante se la lleva y es vendida a personas que se la encargan con anterioridad. En este oficio se evidencia que el manipulador no hace mucha diferenciación en los cortes de las piezas de carne y casi toda se cuelga del soporte de madera y así es exhibida para la venta. Las porciones se exponen al aire libre y no hay un proceso de refrigeración, ni maduración de esta, por lo que su consumo en las casas casi siempre es inmediato.


Otra venta importante es la de pescado y hay personas que llegan de fuera con sus pilas de distintas variedades de río, que normalmente son vendidos en su totalidad fuera de las casas. Hombres y mujeres van de un lado a otro buscando la mejor oferta. Ellos para tener un producto que comer en el monte distinto al hueso y ellas buscando también una alternativa distinta de liga.



Foto 48. Venta de carne de cerdo de don Andrés Casiani. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Casi siempre en las mañanas es que aparecen las ventas ambulantes de comida en las calles. Los fritos son las preparaciones comunes en las que se venden vísceras fritas como bofe y pajarilla, los patacones sirven como acompañante o también se venden con queso. La yuca aparece en la forma de carimañolas rellenas de queso o carne y regularmente la gente las combina con suero o picante. La empanada es poco usual y en cambio la arepa de huevo se prepara y se vende a granel, es de las más apetecidas entre todas las frituras que se ponen a la venta.

A medida que avanza la mañana y llega el medio día van desapareciendo las ventas de la calle como la gente, solo transitan los perros. Una vez las escuelas terminan la jornada de clase repentinamente las calles se ven inundadas de niños uniformados regresando



a sus casas en medio de juegos y los alborotos propios de esa edad. El calor se hace insoportable y a los perros los espanta uno que otro mototaxi que pasa con sus pasajeros dejando atrás el polvorín de las calles sin pavimentar.

Cuando empieza a caer el día las personas, principalmente los niños, inundan nuevamente las calles y el parque es el sitio de encuentro también de los adultos. Se improvisan cuadriláteros de boxeo, salas de cine, se juega, se discute, se ríe y se conversa en grupos de edad o de género, y la iglesia junto con Benkos atestiguan los sucesos matutinos y nocturnos. En la plaza convergen todos bajo el pretexto de tomar la fresca. Es un retrato comunitario de la cotidianidad palenquera que se vive sin pretensiones o tensiones.

Como espacio, la calle, permite la interacción para pasar un rato ameno, que casi siempre transcurre entre risas, gritos y “guapirreos”, como llaman los costeños a la burla jocosa. Generalmente y después de las ocho (8:00pm) de la noche las calles empiezan a quedar vacías, las familias se recogen a ver la televisión y las novelas del momento son las preferidas, *la esclava blanca*^[viii], resuena en las salas y las imágenes de los televisores es casi la misma por donde quiera que uno pasa. La esclavitud, un pasado hecho ficción en el que el palenquero entiende la ignominiosa pena de sus antepasados y parece ser que esta novela permite una mirada romántica en una “esclava blanca”.


También es importante mencionar que la calle se transforma y se vuelve ritmo los fines de semana, en especial el domingo, como diría doña Otila Casiani:

El palenquero todo lo hace alrevé, toman y bailan el domingo para madrugar el lunes” (comunicación personal, 28 de marzo de 2016).

Los domingos las calles se llenan con la algarabía y la vibración del picó, la gente camina al son del ritmo que suena, algunos se detienen en el algún punto de la calle y se “tiran un paso”, luego continúan caminando sonrientes y alegres. Como testigos siempre está la iglesia y la estatua de Benkos, son habitantes silenciosos que se mezclan con las multitudes. La calle es pues siempre un espacio de tránsito de lo privado a lo público y posibilita el vínculo de las relaciones comunitarias. La calle atestigua la labor de sus habitantes y permite que el agricultor vaya de su casa al monte y del monte pueda transitar con sus productos hasta su casa para aprovecharlos de la mejor manera.

11.3 EL MONTE.

Las tierras altas y bajas comprenden las zonas más importantes de cultivo en San Basilio de Palenque, esta diferenciación permite a los hombres saber qué tan aptos son sus suelos para la producción de ciertos productos. Siendo las tierras bajas las más fértiles, al parecer porque el suelo es mucho más húmedo y quizás las inundaciones lo fertilizan, con las crecientes de los arroyos, que arrastran gran cantidad de materia orgánica. En la clasificación de las tierras por su capacidad, San Basilio fue señalado con suelos desde fuertemente quebrados a escarpados, con pendientes que pasan del 50 por ciento, afectados por la erosión debido al mal manejo. Sin ser aptos para la agricultura, pueden utilizarse para pastos en las pendientes suaves. Es interesante anotar por contraste la



capacidad de las tierras del Bajo de Palenque que en un tiempo pertenecieron a la población, con una topografía plana, de textura arcillosa, suelos imperfectamente drenados, y por lo tanto con encharcamientos durante las lluvias, pero aptos para caña, pastos, arroz y otros (Friedemann, 1987).

El monte es el espacio de trabajo y producción económica de la mayoría de los palenqueros. Es allí, en las faldas de los Montes de María en el que ha prosperado la agricultura de Palenque y el dominio del hombre por la tierra se ha convertido en un saber tradicional que se ha ido transfiriendo a los hijos desde pequeños, como lo afirmó Juan Valdés en una conversación con él:

Bueno esto aquí es como decimos herencia de la familia, esto fue del abuelo mío, pasó a los viejos míos y así va pasando de descendencia en descendencia (comunicación personal, 26 de marzo de 2016).

El monte, como llaman ellos sus parcelas, es donde se produce una interacción de la comunidad con sus jornadas de trabajo, labor realizada en su gran mayoría por los hombres con el cultivo de yuca, ñame, maíz y plátano. Al monte se va con la certeza de volver sanos y salvos, pero el peligro del viaje también está latente. Este territorio también pertenece a las serpientes como la mapaná o la avispa africana que ponen en riesgo la vida de personas y animales. Así se relata un encuentro con ambos animales:

Vea vea, últimamente al lado mío hay un señor que el año pasado le picó una culebra...Lo que pasa es que él en el momento no se dio cuenta de lo que sucedió, fue que él lo atacó una avispa y cuando lo ataca la avispa el sale corriendo, sale corriendo y se trompieza con un tronco. El tronco era una culebra. To's los compañeros d'él ¡hombre te pico una culebra! ¡Hombre yo no la vi, yo sentí que me golpio un tronco!, pero si tú tienes la mordedura ahí y él a que no lo trayeran y empezaron y le pusieron yelo y él con la terquedad tenía una culebra y los compañeros, una culebra, cuando salimos corriendo fue como una culebra que también se espantó y él decía fue un tronco. Bueno cuando le hicieron el estudio en Cartagena imagínate tú. Pero ya él tenía como cuatro cinco días en sus casas que lo había picado la culebra. (Juan Valdés, comunicación personal, 29 de marzo de 2016).

Sin embargo, como es su lugar de trabajo, los campesinos permanecen la mayor parte del día en el monte y generalmente después de las tres (3:00pm) de la tarde cuando el sol ha apaciguado retornan a sus casas. En el monte además de cultivar el hombre cocina y prepara sus alimentos, pocas veces con la ayuda de la mujer y después de una jornada de trabajo regresa a su casa con su mochila cargada de los frutos del monte para satisfacer las necesidades básicas del día siguiente.

11.3.1 Propiedad de la tierra y el uso del suelo para el cultivo.

Esa tierra no es mía, esa tierra es de la nación,
a mi querido palenquero le digo con poca gana
que los que aprovecharon fue la gente e Malagana.
(Canto de Juan Valdés caminando por su parcela).

Las tierras en Palenque no son de uso colectivo como lo establece la ley 70 de 1993^[viii], ya que se considera que en esta zona no existen terrenos baldíos que sean de propiedad del estado. Las tierras han sido heredadas ancestralmente y otros nuevos poseedores han trabajado y ahorrado para comprar su parcela y poder tener donde cultivar. Otras personas ceden sus terrenos a familiares y amigos para que las cultiven y aprovechen el suelo que ellos no utilizan, no cobran dinero por estos usos.

Contaba doña Leonor Torres, que a ella su papá le dejó una tierra de herencia cuando murió, ella por ser mujer no tiene la capacidad para cultivarlo y un día decidió ofrecerle su parcela a un amigo que trabajaba al jornal con otros campesinos y le dijo que aprovechara una hectárea y sembrara lo que quisiera en ella y no tenía que pagarle nada. Así cuenta Encarnación Padilla “Caná” y Juan Valdés la posesión y propiedad de la tierra:

Tengo una solita hectárea cultivada, como estoy trabajando con el gobierno, yo soy vigilante entonces necesito tener donde arranca’ la yuca. Es para el consumo de la casa, pa’ los pela’os los hijos cuando llegán. La tierra mía está es allá, entonces un compadre mío me dio esta tierra pa’ hacer un pedazo e yuca pa’ estar más cerquita. (Caná, comunicación personal 23 de marzo de 2016)

En el mismo sentido otro agricultor habla sobre la propiedad de la tierra:

Bueno esto aquí es como decimos herencia de la familia, esto fue del abuelo mío, pasó a los viejos míos y así va pasando de descendencia en descendencia... Unos tienen y otros no tienen, pero si yo no tengo y usted tiene y soy conocido yo cultivo si en la tierra suya. (Alejandro Cimarra “Marún”, comunicación personal, 29 de marzo de 2018)

Al parecer y según lo que cuenta Friedemann, los hacendados explotaron las poblaciones negras que habitaron los Montes de María y también fueron los responsables de la pérdida de las mejores tierras, que determinó, que cultivos como el arroz y el maní, hayan desaparecido como una forma tradicional de producción. En la historia oral de los últimos cien años de Palenque de San Basilio, ello se relata con frecuencia: el ganado de los terratenientes sirvió a comienzos del presente siglo como punta de lanza para desalojar a los palenqueros del Bajo Grande de Palenque, donde acostumbraban a sembrar arroz, maíz, maní, yuca y ñame durante parte del año y el resto del tiempo a dejar pacer sus ganados en forma comunal (1987, pág. 86).

De acuerdo con lo que se conversó con algunos de los agricultores, han venido apareciendo personas ajenas al territorio que hacen ofertas para comprar algunas parcelas que no se sabe cuál vaya a ser su uso. Algunos terrenos por su posición geográfica son difíciles de manejar para el cultivo y se destinan al pastoreo del ganado;

sin embargo, fenómenos climáticos como El Niño y La Niña, que generan dificultades, producen largas temporadas de sequía que dejan al agricultor enormes pérdidas en sus cultivos.

Las fuentes hídricas que posee San Basilio de Palenque son los arroyos, estos atraviesan el poblado por el costado oriental del corregimiento. El agua ha sustentado diversas dinámicas comunitarias, principalmente para las familias y algunas tareas del hogar como el lavado de la ropa. Estos arroyos generalmente en su trayecto reciben distintos nombres, el más común tiene que ver con el nombre del propietario de alguno de los linderos por los que este pasa o con alguna particularidad:

[...] este arroyo le dicen zumbaora, porque cuando está creció zumba... Y ahora como es verano no tiene. (Juan Valdés, comunicación personal, 28 de marzo de 2016)


El ganado toma agua en arroyo e Lata y acá yo tengo unos pozos que todavía tienen agua. (Juan Salgado “El Santo”, comunicación personal, 28 de marzo de 2016)



Foto 49. Ordeño de ganado. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Nótese, que al mismo cauce le dan dos denominaciones distintas, ya que el afluente pertenece al mismo arroyo. Había una referencia recurrente a la temporada seca y el impacto que viene teniendo el clima en la disminución de las fuentes de agua y la escasez de la lluvia. Palenque no es una tierra solo de agricultores, existe una tradición importante con relación a la ganadería y hay una preocupación de los ganaderos por dar de beber agua a sus reses y una gran angustia porque el verano ha secado las distintas fuentes de agua. Por esta razón se evidencia un aprovechamiento al máximo en las temporadas de lluvia y es común encontrar en las parcelas pozos que en la temporada de invierno se llenan y sirven como reserva de agua durante la temporada de seca, así lo relata Juan Valdés, señalando uno mientras se dirigía a su cultivo:

Ese es el pozo, está en muy mal estado, en invierno se llena hasta arriba. Allá está, la burra... Como es verano está así, pero él se llena hasta por aquí. Le quitamos el monte y se llena hasta por aquí. A mí me toca bañarme ahí (Juan Valdés, comunicación personal, 28 de marzo de 2016).



La lluvia es vital para los cultivos de yuca y maíz, principalmente el maíz, porque como se dijo, la yuca tiene una característica principal y es su resistencia a la sequía y su adaptación a suelos pobres en nutrientes y áridos. Pero los agricultores saben que dependen de la lluvia para iniciar el cultivo de yuca y maíz en su primera etapa para que pegue y retoñe y antes de la cosecha para que la yuca engruese. Como el periodo de crecimiento del maíz es tan corto y su ciclo vital es de tan sólo tres meses generalmente estos crecen y se cosechan recién ha acabado la temporada húmeda. Los agricultores reconocen la importancia de este ciclo:

[...] esto se mantiene con la lluvia que cae naturalmente del cielo y con eso produce. Por aquí no utilizamos tanto el riego sino más bien el agua del cielo que nos cae, con eso producen los cultivos (Marún, comunicación personal, 29 de marzo de 2016).


Las expectativas de la lluvia también permiten hacer pronósticos del tiempo y generar ilusiones entre ellos:

Tenemos una sed en Palenque... Después tenemos una zeta, una esperanza que por el día de mañana, sábado de gloria, no pasa el día de llover acá. Tenemos esa zeta, esa esperanza, esa fe o zeta de que no pase de mañana sin llover. Por lo regular, el lunes de trescientos hombres que ya tienen la tierra lista para sembrar, de trescientos hombres, siquiera diez hombres ya el lunes van a sembrar maíz, llueva mañana sábado o no llueva diez van a sembrar, porque ya sabemos o tenemos la fe o la esperanza o zeta que el agua está cerquita (Manuel Salgado, "Reyes", comunicación personal, 29 de marzo de 2016).

José Salgado expresa su preocupación también por la prolongada sequía que han vivido en el año (2016) y detalla cómo se han visto afectadas sus tierras y las plantas que cultiva en ellas:

Hay que esperar a ver si la yuca no engruesó que no hay agua, imagínese que desde noviembre la yuca todavía no está... así que esa yuca no va a resulta'... La yuca que va a resulta' es la yuca que sembramos en abril, pero la yuca que sembramos en el mes de julio, en el mes de agosto, como la mía que fue sembrada en el mes de agosto, esa yuca no echa buena yuca más, hay fracaso, porque esa yuca que fue sembrada en agosto tenía que lloverle en noviembre y diciembre, oyó y en enero, el invierno aquí se paró muy temprano. Es decirle que yo tengo plátano, tengo topocho, todo eso está en el suelo, se esnucaron, yo tengo una perdida grandísima, todo los gajos de plátano, el topocho está en el suelo y las matas secas, yo tengo una perdida grandísima por ahí (José Salgado "El Santo", comunicación personal, 29 de marzo de 2016).

Los pozos aprovechan las aguas subterráneas y se construyen aljibes para tener una fuente constante donde el ganado pueda mantenerse hidratado y no tenerlo que sacar de las parcelas de pastoreo, su construcción es dispendiosa y costosa, pero son gastos que los dueños de los terrenos prefieren invertir para enfrentarse mejor a los tiempos de sequía.



El intenso y prolongado verano se vuelve tema de conversación entre los agricultores y sus dificultades con la roza casi siempre está determinada por la fuerte sequía, así manifestó su preocupación un agricultor:

No sé cómo vamos a hacé pa' fines de año. La verdad es eso. Si llueve y si no llueve a dónde llegamos hace dos años que usted estuvo por aquí, ahí usted se bañaba en esa poza, véala como está este año. Nunca, primera vez que veo eso, sesenta y cinco años, primera vez. Primera vez la yuca en el bajo que pierde las hojas, eso tiene a uno que no tiene voluntad para trabajar el monte (Jaime Erazo, comunicación personal, 29 de marzo de 2016).

La falta de agua en los arroyos y la sequía no sólo altera la agricultura y la ganadería, también afecta la vida comunitaria en toda su dimensión social y económica. La comunidad cuenta con un acueducto comunitario y el agua viene desde una bocatoma que proveyó el municipio de Mahates. La dificultad que enfrentan constantemente es que el fluido eléctrico no es frecuente y pasan hasta una semana sin que se les preste el servicio de acueducto. El argumento para su interrupción es que la administración de la planta de tratamiento debe a la empresa de energía más de un año el servicio que les han prestado y sin energía no pueden poner a funcionar las bombas.


Las familias se ven obligadas a ir al arroyo y hacer aljibes en el cauce seco y esperar que el agua resuma en estos hoyos e ir recogiendo el agua y envasar en un *talambuco* que llevan para transportarla. Quienes tienen con qué pagar, compran a algunos propietarios de pozos, a mil pesos el tanque de agua, que se vende en las calles en carretillas o cargados en burros. Otras casas tienen tanques de reservas o aljibes en los que almacenan agua durante el tiempo que se presta el servicio de agua, pero si se descuidan y no están pendientes de la permanencia del servicio, cuando este es suspendido la falta de presión en las tuberías se les traga nuevamente el agua. Así transcurre la vida palenquera entre el agua y la sequía y las preocupaciones por la producción en el monte en el que se cultiva la tierra y pasta el ganado.

Como se mencionó anteriormente el pastoreo de ganado ocupa un papel importante en la vida del monte entre los palenqueros. Existen tierras definidas particularmente para pastar las vacas. Estos terrenos casi siempre se alquilan a particulares o se acuerda con familiares compartir las utilidades de la venta de la res con quien se encarga de su cuidado, dice Juan Valdés al respecto:

Lo que pasa es que aquí yo no estoy concentrao en el cultivo na' más. Aquí yo lo que tengo son siete hectáreas de tierra, pero yo tengo ganadería... O sea, yo tengo tierra en pacto pa' echa el ganao y me gano, ahí me pagan un promedio por un mes, lo que esté alquilao me pagan, porque no tengo cantidad de ganadería... (Juan Valdés, comunicación personal, 29 de marzo de 2016).

Algunos ponen los novillos y los otros se encargan de las labores de cuidado, pastoreo y ordeño. José Salgado habla de su rutina diaria con relación al ganado:

Yo voy al monte todos los días. Hoy fui al monte dos veces, yo fui acá una finca donde tengo catorce vacas paridas que no las estoy ordeñando



porque no tienen leche, fui a darle agua a río e Lata con el nieto mío y ahora vine y desayuné y me fui al cerro a ver los animales y ya vine. (“El Santo”, comunicación personal, 29 de marzo de 2016).

Las reses de ganado que los hombres tienen en sus parcelas ocupan el mayor número de actividades de la vida en el monte. Entre sus tareas está mantener las vacas dentro de la parcela, darles el suministro de sal, vigilar el brote de alguna enfermedad y separar los terneros de las vacas en las tardes para que al día siguiente haya suficiente producción de leche. Con relación al procedimiento para el ordeño Juan Valdés explica cómo se lleva a cabo esta tarea:

Es que si el ternero está amarra’o por las dos piernas de la vaca ella no hace nada, ella no va a maltrata a su hijo o ella cree que el que le está agarrando la teta es el ternero. Y el amarre el pie atrás’ lo tienen pa’ que la vaca no patee lo escuda no bote la leche, no patee. ¿Juan José tu e’tas viendo, estás viendo como es y tú lo hace? Y la vaca no la amarran porque es una vaca doméstica. Pero si ’bia sido una vaca jodona había que amarrarle la cabeza contra el palo (Juan Valdés, comunicación personal, 29 de marzo de 2016).


El ordeño es una las tareas matutinas más importantes ya que en el pueblo hay una demanda alta de esta para la producción de queso y suero, no se observa el consumo de la leche en las familias y no se menciona la importancia de ella como alimento en su versión líquida. Realizar las labores de ordeño involucra varias personas y sus funciones están bien definidas procurando evitar accidentes que los pongan en riesgo. Cada una de las obligaciones del monte permite un momento para que los hombres descansen y preparen y consuman sus alimentos.

11.3.2 La cocina del hombre.

“La cocina es para el que tiene hambre”
(Rosalío, comunicación personal, 29 de marzo de 2016).

La división sexual del trabajo no es una limitante para preparar el alimento. La cocina como espacio que vincula a la mujer no es de su total dominio; la configuración del monte como a un lugar agreste en el que se trabaja duro y se pone a producir la tierra, permite también al hombre tener la capacidad de armar y encender el fogón para preparar sus viandas. Antes de irse a sus parcelas los hombres compran “el hueso”, o pescado para llevar al monte. El hueso que se consume puede ser de res o cerdo, son carnudos y se utilizan en la preparación de caldos y el pescado se sancocha con yuca y plátanos.

En cada cultivo hay una enramada sencilla en la que se disponen los utensilios de la cocina y el fogón se arma dentro o cerca de ella. Este sitio también permite reposar del resplandor del sol cuando ya se hace imposible el trabajo por el calor. La fuerza y destreza del hombre le permite reconocer y recolectar la leña adecuada y suficiente para atizar el fogón. Encenderlo no es una tarea difícil, la leña está seca y las hojas de palmas sirven como yesca para avivar y encender la madera y mantener el fuego.



El agua para cocinar, casi siempre, se tiene una reserva en un tambuco que se lleva desde el pueblo o se recoge de algún pozo:

De ahí mismo cogemos para cocinar del centro, ta fría... Llena un cántaro de eso, está en mal estado, pero uno la coge así, porque uno no se va a poner a esta' cargando agua. Pa' bebe si no la bebemos. Porque ya cocinando uno la precocina (Juan Valdés, comunicación personal, 29 de marzo de 2016).

Son conscientes que esta agua no es apta para su consumo directo porque no está purificada, por eso dentro del equipo de trabajo se tiene un termo que se llena con una agua y hielo para la sed.

Los utensilios de cocina son maderas pulidas y totumas que sirven para revolver y servir. Los machetes con los que se trabaja en la roza cumplen la función de los cuchillos de cocina, no hay cortes finos y tampoco se apoya el ingrediente en tablas que posibiliten mejor maniobrabilidad. Sólo se dispone de una olla por lo que la preparación que se hace debe contener todos los ingredientes que se llevan al monte. En este sentido la variedad de las preparaciones es escasa y siempre están presentes los hervidos y los caldos. El suelo sirve de mesa, cuando la comida va estando lista se improvisa una escoba con la que se barre la tierra. El cocinero se va a la roza y corta hojas de plátano o de bijao y con ellas elabora un mantel que luego cubre con el bastimento y la liga, cada comensal se dispone en torno a las hojas y disfruta de su ración de carne, como del revuelto, el caldo se va sacando de la olla uno a uno y con la única totuma que se tiene se sorbe y se pasa al resto de compañeros para que tomen su porción.

11.4 EL CULTIVO DE LA YUCA.

La referencia del trabajo del hombre en el monte se asocia inexorablemente al cultivo de la yuca, principalmente. Hablar de la comida de San Basilio de Palenque remite al consumo de esta y por ende a la labor de la agricultura de numerosos yucales en los que también crecen otros productos de ciclos cortos como el maíz u otros tubérculos como el ñame, la batata y frutas como el melón y la patilla. El palenquero y también agricultor Jaime Erazo en uno de los recorridos conversando por las calles de San Basilio de Palenque, comentó que:

El rozero que no siembra una mata 'e yuca queda sin roza, porque desde que usted siembra el maíz a los noventa días o a los cien días ya tiene, usted lo coge, lo cogió ya no va a parí más porque no tiene más que trae. En cambio, usted cogió la yuca, lo siembra en abril y mayo y al siguiente año por ahí hasta agosto y usted todavía está recogiendo y le sirve para los hijos, para los nietos, para vender también. (Jaime Erazo, Comunicación personal, 29 de marzo de 2016).

El palenquero reconoce las variedades de la yuca entre las semillas que han heredado y las que han ido llegando con los flujos migratorios de agricultores a otras zonas del país y de Venezuela. Conocen los ciclos del cultivo y las épocas en las que se debe llevar a cabo la siembra. Dominan las técnicas y procedimientos asociados a la adecuación y

preparación de la semilla; disposición de la tierra y fertilización, mantenimiento del cultivo y maduración de la yuca para su cosecha. En torno al cultivo de la yuca se poseen los saberes del cultivo del maíz y el ñame, productos fundamentales dentro de la dieta palenquera y que además los excedentes de su producción posibilitan más ingresos con su venta.




Foto 50. Camino al monte. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Todos estos conocimientos y usos tradicionales del suelo son los que reivindican la importancia del trabajo en el campo que hace el agricultor palenquero. Demuestra que su relación con la tierra cobra sentido dentro de las dinámicas de un mercado homogeneizante dominado por los monocultivos y el manejo de semillas modificadas que traen detrás el uso de agroquímicos para el control de plagas.

La intención de introducción reciente en la comunidad del cultivo de la yuca brava, para la producción de biocombustibles cuestiona el riesgo que representan estas dinámicas de mercado, “disfrazadas” de proyectos comunitarios que ofrecen un falso bienestar al agricultor pagándole por el alquiler de la tierra y por su jornal durante el tiempo del cultivo. Al final la fundación les compra la cosecha a mitad, dejando al agricultor en desventaja, porque aprovecha su suelo con un cultivo que amenaza la soberanía y seguridad alimentaria de la gente.

Los cultivos en general tienen cuatro momentos importantes en su ciclo: la preparación del suelo, la selección y siembra de la semilla, el cuidado y la cosecha. Escuchando hablar los agricultores sobre el cultivo de la yuca, en el desarrollo de cada una de estas etapas y el manejo de los conceptos o tecnicismos que emplean al hablar de cada uno de esos tópicos, posibilitan la transmisión del conocimiento y el aprendizaje por parte de los miembros de la familia que se van vinculando con las tareas del monte. Por otro lado, el agricultor selecciona el área de cultivo, que define previamente y ellos han



acostumbrado dejar reposar la tierra alrededor de tres años para cultivarla nuevamente por el mismo periodo. Esta rotación permite que el suelo recupere nutrientes y el cultivo sea mucho más próspero.

A continuación, se intercala el conocimiento del agricultor con las reflexiones en torno a sus prácticas. El palenquero de treinta y seis años Manuel Salgado, “Reyes”, hace un relato sobre la primera etapa del cultivo y define las técnicas que se deben tener en cuenta para la preparación de la tierra:

El proceso es, hay montaña, o sea la tierra está enmontada entonces se procede a la pica, llamamos picar, tumbar. Entonces en esta época especialmente, se espera que al tener todo tumbado, con árbol y todo se espera a que el sol seque toda la maleza, toda esa basura. Esa seca de la basura tiene un tiempo aproximado de un mes a mes y medio, eso dependiendo de qué altura tiene la arborización para darle un tiempo suficiente a que se seque y agarre el fuego y no quede mal quemado porque al haber mala quema hay mucho trabajo para el hombre, para adecuar la tierra esa

...Pica, tumba y quema. Picar es el monte y tumba es la arborización si hay árboles de distinto tamaño. Después que se quema la tierra se procede a recoger los palitos. Llamamos acá espalitar, después de espalitar o recoger todos los palos se procede a la siembra. (Manuel Salgado, comunicación personal, 29 de marzo de 2016).

Para uno de los hombres palenqueros más reconocidos de la zona, Encarnación Padilla describe el procedimiento de la siguiente manera:

La tierra para el cultivo para sembrar la yuca habemos muchos que la sabemos ará también, o de no cuando la tierra es vieja, no necesita de ararla, se espica la tierra, se repica, se tumba los palos y entre dos meses se le echa candela, ya desde que quede eso que usted no ve sino un palo, ni un palito sino que lo queda ya es palo grueso, entonces se espera dos tres meses pa’ sembra’ el maíz. La picada es con machete, uno le paga a la gente pa’ que trabaje ahí. La tierra no necesita abono, porque cuando la tierra es vieja, que no se hace trabajo, todavía el cultivo sale mejor (“Caná”, comunicación personal, 29 de marzo de 2016).

En los escritos realizados en el diario de campo y en conversaciones con otros agricultores de los que no se dejó registro sonoro se extrajo las siguientes definiciones que corresponde a lo que *Reyes* denominó el proceso de Pica, Tumba y Quema:

- Brusco: maleza que se quema.
- Gualdaraya (Guarda raya): es el espacio libre de brusco que se deja luego de la tumba o corte de la maleza de aproximadamente medio metro que funciona como corta fuego para evitar que los campos vecinos no se incendien con la quema y se corra el riesgo de afectar los cultivos aledaños o potreros de pastoreo de ganado.
- Quema: es la incineración de toda la materia orgánica, el brusco.
- Espalitar (Despalitar): es recoger los troncos de madera que quedan luego de la quema.

- Desbaritar: es cortar los troncos de árboles que quedaron en pie luego de la quema.
- Palizada: es el cúmulo de troncos y ramas que se recogen luego de espalitar y desbaritar y en donde se lleva a cabo una segunda quema para reducirlos a cenizas
- Voltear la tierra: es el proceso de arado del suelo mediante aparatos mecánicos.


La quema si no es bien controlada puede afectar varios terrenos y destruir cultivos. Los vientos aumentan la velocidad del fuego y aviva las llamas, esa es la importancia de preparar muy bien el terreno para este procedimiento y garantizar que la guardarraya tenga la suficiente distancia para que las chispas que produce la llamarada no alcancen a caer al otro lado de las cercas (véase foto 52).



Foto 51. Quema de monte. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

El fuego se inicia con unas antorchas improvisadas, hechas de palma que se sujetan con cabuyas para que no se quemen rápido y mantengan encendidas buen tiempo, permitiendo que durante el desplazamiento del trabajador pueda encender buena parte del borde del terreno. Al observar la quema de una hectárea de tierra y una vez iniciada la primera llama, la totalidad del terreno estuvo incinerado en treinta minutos, solo quedaron cenizas. Los árboles se protegen con una guardarraya que se hace en la base donde está la raíz. Algunos árboles, que se buscaban conservar, mostraban señales de la afectación por el calor del fuego, sus hojas quedaron chamuscadas. A pesar del buen trabajo que se hizo y el cuidado que se tuvo con la elaboración del cortafuego una ola de viento arrastró carbones encendidos a un potrero vecino que obligó a los trabajadores a apagar el fuego para evitar que este se propagara sofocándolo con agua.





Luego de la quema, mientras se espera el tiempo de la siembra dejando reposar el suelo, además de despaltar y desbaritar, se prepara la semilla para la siembra, y esto implica un proceso cuidadoso por parte del agricultor.

La semilla de la yuca son esquejes del tallo de la planta que se cortan en tamaños aproximados de hasta quince centímetros. En la terminología del palenquero se hace referencia siempre al cangle, para referirse al tallo de la mata de yuca. Cuando inician las lluvias se procede con la cosecha porque la semilla sólo puede ser extraída de la planta viva, los cangles se recolectan, se cortan en el tamaño que el agricultor, por su experiencia, defina ser el tamaño correcto, y estos son enterrados a una profundidad aproximada de ocho centímetros donde queda expuesto una parte del tallo. En un tiempo aproximado de ocho días este da los primeros retoños y se espera que las lluvias continúen para que la planta tome fuerza y de ahí en adelante seguir con el mantenimiento de la planta controlando la maleza que crece a su alrededor, de acuerdo con la versión de los agricultores Encarnación Padilla y Manuel Salgado:

La semilla de ella es el mismo cangle, es la semilla, la mata no se puede arrancar porque si no se puede sembrar no se puede arrancar. Yo vine porque la señora está con la hija que se va a ir a hacer bollo e' yuca... pa' comé con el dulce... eso es lo que va a hacer. ("Caná", comunicación personal, 29 de marzo de 2016)

Los cangles son de largo uno y medio, dos metros. Son los palos que produce la mata de yuca, se procede a uno les gusta cortarlos así de este largo, lo cortan en pedacitos, esa es la semilla. Es la varita que se trae para separar de ocho, diez o quince centímetros, entonces se hoyo la tierra con machete, o cavador o machete. Porque el machete no penetra normal, no hace el hoyo normal porque la tierra está muy seca. Después de sembrar se espera un mes para darle la primera limpia', dos meses, porque alguno' envenenaron la tierra, o sea limpiaron la tierra con veneno, entonces aguanta más tiempo para volver a salir la maleza entonces cuando se va a limpia' la maleza está así, depende de cuántos años estuvo esa tierra sin ser usada entonces ella misma se presta para que la yuca y el maíz dé el mejor resultado, entonces entre limpia' y limpia' de la yuca se usa... cada un mes o cada un mes y medio se limpia la yuca, la limpieza es trabajarla, quita' la maleza (Reyes, comunicación personal, 29 de marzo de 2016).

A las semillas no se les hace ningún control químico y el agricultor reconoce fácilmente los tallos de mejor calidad para la extracción de la semilla (véase foto 52), que en su criterio es la más apta para tener una planta de buena calidad.

Dentro de la clasificación de las semillas se debe resaltar que las variedades existentes entre los cultivos que se desarrollan en el día de hoy han ido tomando fuerza una semilla venezolana que se introdujo en Palenque al parecer con las migraciones a Venezuela. Entre los agricultores se reconoce las calidades de algunas semillas y se definen características como la textura y sabor para defender su producción para el consumo de la casa o la venta. En este sentido una conversación sostenida con Caná, él menciona que:

Esta que está aquí es la yuca que utilizábamos antes, ésta que está aquí es la Real tórtola blanca, ésa parece una yuquita aquí, pero porroquita, yo la estoy dejando es porque como ella todavía no puede hacé el enyucado, cuando ella me diga a mí, no, yo voy a hacé el enyucado, le arranco esa, rinde más. Es blanca y así mismo es la concha, la concha también es blanca. La venezolana es la que siembra, esa pare bastante. Esta es la especial para el enyucado porque con una sola mata se hace una torta de enyucado. Todas las matas tienen casi el surco igual. Hay una que le dicen la criollita, es una yuca amarilla que le dicen yema e' huevo, esa es sabrosísima pa' comer porque nunca no se amarga y hay una de esa que como se siembre en partes donde haya chocolatillo esa se sabe...chocolatillo es una planta que es amarga, la raíz es amarga, sirve hasta pa' la gripa y la coge para cocinarla con panela, pero es amarga, uno la cocina con panela pa' la gripa, pa' la tos. Y otra también que le dicen la Gruesana, es una que es más amarilla todavía que la otra.

Antes la Real tórtola blanca, es la de antes, la palenquera, pero la semilla de esa ya se está perdiendo porque es la que estamos reemplazando por la venezolana. Porque la Real tórtola blanca no llena el saco como la venezolana. Lo que hace es ponele, como ella es tan cortica... se echa mucha yuca, porque ella es cortica, ella no alarga es redondita. Ella con una mata de esa hace una torta...tiene más almidón y es más aguanosa, es más blandita pa' rallar.

Son la venezolana, la Real tórtola blanca, la Criollita, la Yema e' huevo y la Gruesana, hay otra también que se llama la Blanca mona, que es igual también a la venezolana, pero las hojas son distintas y la yuca es igualita a la venezolana, pero en sabor es igual y es larga lo mismo (Caná, comunicación personal, 30 de marzo de 2016).



Foto 52. Selección y preparación de la semilla de yuca por "Marum". Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

En las narraciones escuchadas en las entrevistas que aportaron algunos agricultores palenqueros se puede distinguir un total de seis semillas que aún se cultivan y al preguntar por las variedades que podrían denominarse la yuca palenquera, reconocen

dos tipos. Este tema también genera discusiones y lo importante de esto es que hay un esmero por mantener la semilla tradicional para su producción y consumo local:

La semilla palenquera yo le voy a decir que todavía existe, es la yuca blanca mona, la yuca criollita y la yuca ratortola criolla. Que es la ratortola... ese señor que está allá agachado covando, ese señor sabe... tráeme una mata e' yuca ratortola criolla, pero que sea ratortola criolla, ya él sabe que yuca me va a traer. O tráeme una mata e' yuca blanca mona, existe una blanca mona amarilla, que la yuca es amarilla, existe una blanca mona que la yuca es blanca.


La blanca mona amarilla ella viene. Tiene el cangle oscurón, es cangle es gris. Es de carne amarilla como la yuca criollita, como la yuca blanca mona amarilla. La yuca blanca mona amarilla es de la tierra de la Guajira, en Maicao en Riohacha frecuente mucho la yuca amarilla en los restaurantes. Porque ella tiene un sabor diferente a las otras, ella es más sabrosa que las otras, la ratortola amarilla, perdón la blanca mona amarilla es parecida al gruesana y a la criollita, pero la criollita es más sabrosa. La yuca más sabrosa que hay es la criollita, que ella tiende a tené el cangle blancusco... Para mí la gruesana echa más yuca que... La yuca gruesana pare más que la criollita... Yo he arrancado mata e' yuca con dieciocho yuca'. Yo no lo he visto en otra yuca... Es que ella pesa mucho, la gruesana, yo le he contado a la gruesana dieciocho yucas. Es cuestión de apreciación. Existe otra yuca...Es la yuca que más temprano se puede arrancar. (Caná, comunicación personal, 29 de marzo de 2016).

Al respecto de las variedades también opina un amigo del señor Rafael, que llegó durante la entrevista, que:

Existe una criollita de cangle blanco y la yuca es amarilla y hay otra que se llama la gruesana... La gruesana que es amarilla me gusta más. Lo que pasa es que la otra echa más yuca, engruesa más, esa es más sabrosa. Eso es como la mujé... esa poco se consigue, lo que pasa es que la otra engruesa más...esa yuca como usted la sembró ahora en el mes de abril usted puede arrancar yuca sin miedo en noviembre... y hay que come'la es biche porque tiene un corazón por dentro... tiene un corazón durito. Esa gruesana se engruesa más... La blanca mona es una yuca dura para arrancá, es una yuca que tiene una mejor harina... una harina más seca. (Anónimo, comunicación personal, 29 de marzo de 2016).

Por último, Manuel Salgado agrega que existe una semilla palenquera que desapareció y que ella tenía unas propiedades divinas de las que se hablará más adelante. Esto dice sobre esta variedad:

Y existe otra yuca que también desapareció en Palenque, llaman la gallinaza esa yuca gallinaza también no se puede recoger su cosecha a temprana edad, hay que deja que ella pase el año, sobrepase el año, porque ella tiende a ser paluda... Esa yuca tiene un poder divino... echa bastante yuca, pero tiene a estar paluda si no se le deja cumplir el año. ("Reyes", comunicación personal, 30 de marzo de 2016).



Este dialogo de agricultores deja claro que existe un consenso de las variedades cultivables que ellos conservan y reproducen. Con cada variedad identifican cuáles son buenas para el consumo de la casa y cuál es la óptima para la comercialización en los mercados. Entonces es importante anotar las semillas reconocibles:

- Real tórtola blanca.
- Gruesana.
- Blanca mona.
- Real tórtola amarilla o criollita.
- Yema de huevo.
- La Gallinaza.
- Venezolana.

Para complementar esta discusión sería importante identificar las plantas taxonómicamente y definir sus clasificaciones botánicas y generar una mayor comprensión de ellas en términos de calidad, sabor y valores nutricionales que este estudio no pudo identificar.

Estas disertaciones posibilitan también reconocer la amplia complejidad que tiene la agricultura y el acervo de conocimiento empírico que han heredado los agricultores de sus ancestros. No cabe duda que la yuca problematiza en muchos aspectos la cotidianidad del agricultor y lo enfrenta a cuestiones permanentes para que pueda sortear con éxito una buena cosecha según sea las elecciones que haga para iniciar la siembra.

El cultivo de la yuca tiene sentido en términos de los conocimientos adquiridos y las experiencias vividas en el transcurso de la vida del agricultor, esos aprendizajes se vuelven objeto de discusión, son puestos en consideración para analizar las mejores formas de aumentar la producción y tener un mejor aprovechamiento del suelo. Así lo refiere “Caná” en una disertación que tuvo con otro agricultor:

La yuca mía, acá un señor que me quiso como enseñar a sembrar la yuca, le dije no, no la voy a sembrar así, la yuca hay que sembrarla distanciada para que coja aire, de metro, metro y piquito entre mata y mata, bueno ahora dice él que la yuca mía por qué... Entonces me dice él, bueno Caná, por qué es que la yuca tuya está más gruesa que la mía, yo digo, sabe que eso va en la siembra, porque la tuya está muy pega’ita y la mía tiene distancia, y la tuya se sembró primero que la mía. No es verdad, así como usted dice es verdad, la yuca no se puede sembrar tan cerquita porque las bastigas, los cangles no se engruesan, que era delgadita porque está muy cerquita. (“Caná”, comunicación personal, 30 de marzo de 2018).

Determinar la distancia a la que se debe sembrar una mata de la otra genera discusiones técnicas para el mantenimiento y control de la maleza de las plantas, como también la posibilidad que puede tener la planta para aprovechar mejor los nutrientes del suelo y no entrar en competencia con las otras raíces vecinas, durante la conversación que se sostuvo con Reyes interactuaron en la conversación otros agricultores y el consenso es

que la distancia más ventajosa para la planta es superior a un metro; sin embargo, esa discusión es permanente entre ellos y Manuel Salgado cuestiona el método correcto:

La distancia es... ¿cuál es la distancia que separa una mata de la otra? Es cuestión de apreciación, el señor tiene su forma o su distancia sin medir, eso lo tiene en la mente, el señor posiblemente le guste sembrarla a un metro de distancia y al otro le gusta en uno diez, en calculo y a mí me gusta a uno veinte, un metro con veinte centímetros. La yuca, vea el concepto de él es que es mejor sembrarla abierta, entre más abierta más la siembra, mejor producción le da y es más fácil para usted hacerle la limpieza. Yo tengo un hermano, que bombea el agua de acá del pueblo...ese hermano yo siembro una mata aquí y la otra acá. Entonces el hermano mío coloca una en el medio, dice que yo estoy desperdiciando el espacio. Porque es que la yuca cuando yo...o sea si yo atiendo la yuca, la limpieza normal, sembrándola como yo la siembro y tú la siembras a esta distancia, es decir, vamos a darte un número, si yo la siembro a un metro con veinte centímetros de distancia una de la otra y tú la siembras a ochenta centímetros una de la otra, la producción tuya no puede ser lo mismo que la mía, aunque algunos que es lo mismo que la mía, algunos dicen que es lo mismo ("Reyes", comunicación personal, 30 de marzo de 2016).

Mantener estos diálogos y controvertir las experiencias redunda en una mayor producción, al final el resultado que se espera es que las plantas produzcan suficientes raíces de buen tamaño y que se puedan comercializar a un buen precio. Además, es importante que la calidad de la yuca sea eficiente para los distintos usos alimenticios en la que es aprovechada por las familias, ya se ha mencionado que algunos hombres son conscientes de las preparaciones que sus esposas le darán en la casa, porque de la yuca también hacen dulces y el buen sabor de un enyucado, por ejemplo, depende de su calidad.


La comprensión del ciclo vital de la yuca está determinada con base a las variedades que se cultiven, como se planteó en la discusión en torno a las variedades de yuca, si las condiciones climáticas son favorables hay yucas que pueden aprovecharse desde el octavo mes. Pero San Basilio enfrenta temperaturas muy altas y las sequías prolongadas afectan la producción por lo que los agricultores tienen que esperar hasta casi el año o más que llegue la lluvia para que las raíces de la planta se fortalezcan, aumenten su tamaño y mejore la calidad.

Reconocer el tiempo de cosecha es vital para no generar pérdidas y Encarnación Padilla cuenta qué pasa también si la yuca se arranca antes de tiempo:

Cuando la yuca está biche le pasa eso, se le pega la concha, porque lo arranca todavía sin tiempo. Esta que está aquí tiene valor de diez meses...sembrada en el mes de mayo" ("Caná", comunicación personal, 30 de marzo de 2016).

Don Manuel Salgado precisa otro aspecto con relación a la yuca venezolana si se arranca antes de tiempo, según él:





Hay que agregarle que la yuca venezolana tiende a tene' palo o estar hebruda cuando está biche, hebra quiere decir pequeño palito, pequeños palillos que usted no puede cortarlo con los dientes o con la mano porque esas tienen hilos, la biche la yuca venezolana tiene a esta' así, porque la yuca venezolana no se puede cosechar biche, porque la yuca venezolana al cosecharla biche, recoge la cosecha biche hay un desperdicio grande, porque ella tiende a estar muy delgada, acá los campesinos tendemos a decir rabo, la yuca delgada la llamamos rabo, que es el desperdicio. La yuca tiende a esperar diez o doce meses mínimos para que esté normalmente para recogerla.

Si usted recoge la cosecha con menos de diez o doce meses usted tiene mucha perdida porque como le decía ahorita rabo está muy delgadita, mucho desperdicio, pero si usted espera que se pase los doce meses se crece más y se engruesa más y llega a su punto.

Menciona además de las consecuencias si deja pasar la yuca de tiempo:


Pero también existe un plazo que ella va a pasa'se. Como se pasa la patilla, el melón. Ella se engruesa demasiado y crea un corazón llamamos, un corazón por dentro, o sea el centro dela yuca se engruesa también, algunas se ponen bofa, quiere decir que se blandean, que pierden la harina, cuando están pasadas de tiempo. Otras que al pasarse de tiempo se vuelven duras, semi-ruchas, a mí me gustan las yucas duras, pero que esté harinosa dura ("Reyes", comunicación personal, 30 de marzo de 2016).

Cualquiera sea el caso, sólo el conocimiento del agricultor es el que permite reconocer el tiempo exacto de maduración del cultivo y el momento en el que la siega está lista. A partir del momento que se inicia la cosecha el tubérculo inicia su viaje a las cocinas, serán las cocineras y los distintos compradores en cada uno de los niveles del comercio los que definirán si el producto que llega a sus manos cumple con las expectativas y estándares necesarios para la elaboración de sus recetas. Por eso el consumo será la etapa que cierra el círculo de la cadena productiva de este bien ponderado tubérculo, sobre todo, entre los palenqueros.

Durante esta presentación se ha mencionado sobre las diferentes preparaciones que se da entre la población palenquera respecto de la yuca y que determinan su consumo. En este apartado se busca exponer las apreciaciones de los hombres en torno a las calidades que ellos identifican como vitales en la producción para poder llevar el mejor producto a sus casas.

El señor Encarnación sabe cuál es la yuca adecuada para la elaboración de los *enyucados* de su mujer, "*La Burgos*". Información que para él es muy importante porque esta receta que la esposa elabora es para complementar la venta de dulces que ella comercializa diariamente en el corregimiento y las comunidades vecinas. Con base en eso, comenta refiriéndose a la variedad de yuca Real tórtola blanca:

[...]cuando ella me diga a mí, no, yo voy a hace' el enyucado, le arranco esa, rinde más... Esta es la especial para el enyucado porque con una sola mata se hace una torta de enyucado... Ella con una mata de esa hace una torta...



tiene más almidón y es más aguanosa, es más blandita pa' rallar ("Caná", comunicación personal, 30 de marzo de 2016).

Pero al indagarle a Manuel Salgado cuál era la yuca que más les encargaban las mujeres para el consumo de la casa, respondió:

Amarilla, cualquiera de las amarillas... aquí hacen varios años, hace más de treinta años que se viene cultivando una yuca traída de Venezuela, por eso le llaman ratortola, pero venezolana, de esa hay dos, una que llama ratortola macho y otra hembra. (Reyes, comunicación personal, 30 de marzo de 2016).

Con la cocción de la yuca se evidencia una característica que afecta el consumo de la yuca y es lo que ellos denominan *yuca rucha*, es una yuca dura que pierde la suavidad y no es *motosa* como las otras yucas harinosas; no obstante, Rafael comenta que:

La yuca rucha no es mala, la yuca mala es la amarga, porque la yuca rucha el que tiene sus dientes la puede comer, no es igual que la yuca normal, o se coge y se ralla y se hace carimañola o bollo, casabe, la que se pierde es la amarga porque los puercos no se la comen (Rafael Miranda, comunicación personal, 30 de marzo de 2016).


Estas yucas que son despreciadas luego de la cocción sirven para preparar otros productos a base de yuca como la carimañola o los bollos, asegurándose de esta manera que no desperdicie nada.

En el proceso de comercialización y distribución de la yuca se puede notar que esta circula entre las casas de los agricultores y sus familias. Muchos de ellos envían o llevan raciones de yuca a sus familiares que viven fuera del corregimiento. La venta de la yuca dentro de Palenque se da porque no todos los hogares tienen cultivos y el acceso a ella es económico ya que normalmente se vende por pilas sin pesarse. Es decir, lo que equivale al precio de una libra de yuca es el valor de una pila que puede pesar el triple de lo que se paga.

De esta forma habla "Caná" sobre el obsequio y venta de yuca en casa de una sobrina:

[...] ayer yo estuve aquí, porque fui pa' Hatoviejo como a las dos de la tarde, entonces yo vine como ayer de mañana y arranqué dos bultos y medio de yuca, que eso fue lo que llevé yo pa' Hatoviejo, la llevé allá a una sobrina y ella la reparte y vende también.

Yo vendo la pila a mil pesos, pero hay una gente que coge y que pa' pesalo, pa' véndela pesa' y yo que soy un cultivado' no me queda bien de vende'lo pesado, sino siempre me ha gustado vende'la así por pila a mil pesos. Compran la pila y la venden pesa'. Como ayer cuando estuve allá en Hatoviejo donde la sobrina mía cuando vieron que yo llegué con la yuca, erdale, 'pérate déjame guarda' lo que tú vas a utiliza' porque se te puede olvida' y tú lo vende todo, dice ella – si es verda' mi tío – vine yo y le guardé medio bulto. A mí no me conviene, yo le gano más, pero a mí no me conviene porque como yo soy cultivado' y a mí no me conviene de vende'le



a una familia mía, me entiende, una que sea pesada no me gusta vender (“Caná”, comunicación personal, 30 de marzo de 2016).

Con relación a la comercialización de la yuca a gran escala se dice que es comprada por comercializadores de la zona que llegan hasta el corregimiento y les compran el producto y ellos luego lo distribuyen en los lugares donde tienen sus clientes.


El señor “Reyes” cuenta una anécdota del robo que le hicieron a unos agricultores unos vendedores que llegaron un día al pueblo:

Aquí hubo una vez que llegó un señor comprando una yuca para llevar para Santa Marta, para la Guajira, inclusive hubo un señor que se llevó una yuca y no la vino a pagar, porque el campesino de acá, la mayoría o sea un noventa y nueve por ciento, yo diría que somos bobos, bobos en qué aspecto, usted yo no lo conozco, viene con un carro a comprar cien bultos de yuca, entonces el señor tiene su yucal y yo tengo el mío, entonces le entregamos al señor cincuenta bultos de yuca cada uno, que el señor nos dice viene dentro de tres días a pagarnos la yuca esa y a lleva’ más yuca, resulta que le entregamos la yuca y el señor no viene más, le entregamos la yuca confiaos que no sabemos ni de dónde es y se les llevan la yuca (“Reyes”, comunicación personal, 30 de marzo de 2016).

La oferta y la demanda del mercado, como en todas las actividades comerciales, determina la venta, que además incide en la decisión del agricultor de cosechar la yuca, al ser un alimento muy perecedero, casi desde que se arranca empieza a perder calidad, por lo que Juan Valdés al no encontrar una buena oferta determina dejar su yuca sembrada y esperar que llegue un mejor comprador:

Esa yuca, ahora en mayo cumple un año. Pero ella está así es por la mala venta, porque si no hubiera tanta mala venta ya la habrían vendido. Yo no tengo tanta mala venta y yo no le compro a ellos porque yo les compraba, pero como yo conozco tanto los vendedores, to’ a la mía la arranqué y se las mandé en enero y yo compraba, pero ya no compro porque tuve un pequeño accidente con el carro mío y una mula me lo desvalijó y el seguro no respondió, me quedé sin carro. Hasta que resulte un cliente, si llega un cliente que compra de diez de a veinte bultos y los clientes no están llegando porque están comprando en otro lado ¿entendido? Cuando ya se esté acabando por las otras partes llegan aquí (J. Valdés, comunicación personal, 30 de marzo de 2016).

Por estas dinámicas del mercado y la sobreoferta que hace que baje el precio del producto es que el agricultor toma la decisión de esperar un tiempo para hacer la cosecha o adelantarla aprovechando una demanda del mercado, siempre y cuando la yuca tenga el tiempo para poder arrancarla. Además, debido a estas lógicas y la fluctuación de precios, la inestabilidad del clima, la inversión de dinero y tiempo en cada cultivo es que se da la oportunidad para la propuesta que se les venía haciendo de sembrar yuca brava, para la elaboración de agrocombustibles, en sus parcelas, garantizando la generación de ingresos y disminuyendo los riesgos de pérdidas en sus cosechas.



La yuca *brava o venenosa*, se ofrece como alternativa de cultivo para los agricultores, según la información que dan ellos, con el fin de permitirles una generación de ingresos permanente, además, este producto sirve para la fabricación de biocombustibles. Su producción genera incertidumbres e inconformidades entre los dueños de las parcelas debido a las formas de pago que le ofrece la institución encargada del proyecto, entre otros aspectos, el agricultor Jaime Erazo expresó las siguientes inquietudes:

[...] el proyecto de la yuca amarga es esto, me van a da' dos ciento cincuenta mil pesos pa' que yo busque el señor que me haga una hectárea e' monte, después que me la haga, yo tengo que esta' cuidando ahí, entonces me van a paga' el día. Yo estoy de acuerdo es con esto, que a mí me den la plata y nosotros cultivamos y ellos le compran a uno la yuca. Porque yo qué hago con aguanta' seis meses bajo el monte pa' que usted me pague veinte mil pesos, el tiempo de la cosecha no es una yuca ni pa' los anima' ni pa' los hijos. Esta es la que comemos. El Consejo Comunitario que van a ve' pa' ve', pero yo no estoy de acuerdo con eso. Yo estoy de acuerdo es que si me van a da el millón de peso que yo pague al que me haga la hectárea de monte y yo esté posicionado ahí limpiando mi monte, el tiempo que la yuca tenga, ajá a cómo le van a paga' el bulto, a treinta o a cuarenta mil pesos, yo ya sé que esa plata es pa'... pero no es que yo le voy a cultiva pa' usted arranca' y me va a paga' veinte mil pesos y yo cuidándole la yuca, na más que porque el monte me va a crece' y me enyerba, aquí estoy sin desayuna' (Jaime Erazo, comunicación personal, 30 de marzo de 2016).

Refiriéndose a las variedades de yuca que se cultivan en Palenque el señor “Reyes” introduce el tema de la yuca brava y expone la situación que se le plantea a los agricultores por parte la Fundación Carvajal:

Aquí en Palenque no existe la yuca amarga, no cultivamos esta yuca ahora es cuando se está tratando de cultivar, porque unos señores que tienen una fundación Carvajal metieron un proyecto para ayudar a los campesinos. Ellos metieron ese proyecto en una empresa que yo desconozco, entonces le van a dar al campesino un dinero para la adecuación de la tierra, siembra de la tierra, atención de la yuca, hasta llevarla al proceso de cosecha, cuando ya esté la cosecha. Es decir, le van a dar la plata para llevarla al proceso de cosecha. Cuando ya esté la cosecha se procede a recoger la cosecha, se pesa la cosecha y el total se reparte equitativamente en dos o sea mitad para la empresa y mitad para el agricultor. Algunos agricultores acá no aceptan esa regla, pero otros sí, el agricultor que sabe saca' cuenta dice sí, sí acepto, pero el agricultor que no sabe saca' cuenta no acepta, porque no va a aceptar a pagar a repartir su cosecha, porque dice que su cosecha, la cosecha no es de él, porque la empresa le pagó para él adecuar la tierra, atender el cultivo y llevarla al punto, como va a ser que la cosecha es del agricultor, la cosecha no es del agricultor porque para eso la empresa le dio el dinero para llevar la cosecha desde abajo hasta arriba. La empresa le pagó, ese es el caso (“Reyes”, comunicación personal, 30 de marzo de 2016).

La discusión está sobre la mesa. Las indagaciones que se hicieron sobre el tema no tuvieron mayor respuesta a las expuestas en estas entrevistas, había mucho hermetismo y no fue posible hablar con miembros del Consejo Comunitario para que aclararan dudas

sobre el proyecto. Se desconoce por parte de esta investigación si hubo una consulta previa como lo exige la ley para tomar esta decisión que afecta las dinámicas de la comunidad.




Foto 53. Recolección de jengibre. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Un día fui invitado a una reunión en la que citaron a los propietarios de la tierra, que inscribieron la cantidad de hectáreas para ser utilizadas en el cultivo de esta yuca y se les hizo entrega de un dinero para que iniciaran la adecuación del suelo y prepararan la tierra para la siembra, nadie comentó nada y frente a tanto silencio se prefirió mantener discreción. Las apreciaciones que se hacen al respecto de la implementación de este cultivo es que puede verse afectada, además de la yuca dulce, la producción de otros productos que sirven para el consumo de las familias y complementan la dieta de las personas que dependen de los productos del monte. Es decir que la seguridad alimentaria podría estar afectada por la producción de esta variedad de yuca.

El monte también provee maíz, ñame, plátano, y algunas frutas como mango, melón, patilla, papaya, entre otras (véase foto 53). De manera silvestre crecen plantas aromáticas como el cilantro cimarrón y el jengibre. El cultivo de mayor relevancia luego de la yuca es el maíz y este se siembra de dos a tres veces al año, gracias a sus ciclos cortos de maduración que va hasta los tres meses, y eso depende también de las condiciones climáticas en las que la lluvia marca su ritmo.

Con relación a los modos de subsistencia y el manejo de la economía familiar para la generación de ingresos “Nicolásito” habla sobre la recursividad que debe tener el agricultor para diversificar la roza y poder tener productos para la venta y aumentar las ganancias:



Tres veces se cultiva en el año prácticamente. El maíz dura tres meses, entonces en el año a veces lo hacemos en dos. Pero ya la yuca que es más distante siempre uno se provee del maíz. El maíz se vende y adicional siempre por lo general, en la roza donde se siembra la yuca se siembra la matica de plátano, de popocho que va sirviendo siempre para el consumo de la casa y entonces una con otra ahí se va. Anteriormente se cultivaba arroz, pero ya a su debido tiempo, no sé cuál es la circunstancia el mecanismo que se tenía que era artesanal, la pilada, todo eso se ha ido dejando, la juventud de ahora no quiere...entonces ya uno más bien cultiva la yuca, el maíz, compra su arroz y así sucesivamente...acá hay ñame, se puede sembrar la batata. La batata da casi como la yuca y el ñame dura ocho meses, nueve meses (Nicolásito, comunicación personal, 30 de marzo de 2016).

El señor Encarnación explica cómo se alterna el cultivo de la yuca con el maíz y comenta algunas cuestiones técnicas con relación a la distribución de ambas plantas:


El maíz se puede sembrar metro veinte centímetros de la yuca, metro cuarenta, metro cincuenta. Ella se intercala con la yuca, porque él crece más rápido que la yuca, el maíz es como si fuera una yerba. Ahí como le llueva dos tres veces, es relativo, ahí se va y deja la yuca y se va el maíz ("Caná", comunicación personal, 30 de marzo de 2016).

Al respecto de la distancia también dice Manuel Salgado:

Lo mismo es el maíz se siembra de la misma forma, el señor su gusto es sembrarla a un metro y a ponerle cinco granos de maíz, el otro le gusta ponerla a un metro con diez centímetros y le gusta ponerle seis granos y la regla es, el capricho aquí es que cuando uno coge la mata de maíz a más distancia uno le agrega más granos, la pone más gruesa, si le pone más grano a la mata. ("Reyes", comunicación personal, 30 de marzo de 2016).

El ñame es otra de las fuentes de alimento de las familias y escasea en las temporadas de verano. El señor Padilla explica sobre las variedades de ñame, sus diferencias, formas de cultivar y cómo producir semillas:

El ñame hay de dos diamantes, hay uno que es más peludo que el otro, tiene más raicitas que el otro, hay uno que es liso, como habé también el ñame criollo, hay uno que es liso y uno que le dicen el peludo, el ñame peludo es redondito y el criollo siempre se alarga y el ñame espina, ese na' más se echa ocho meses pa' tene' ñame y luego usted viene y lo capa y ahí le da semilla. El ñame espina le da semilla entonces usted lo viene saca' en este año, si usted lo capa el año que viene, si usted lo capó el año pasado este año le da la semilla, todo por donde usted capó el ñame usted tiene dos tres semillas. Capar es pa' sacá el grande que está ahí y entonces deja un pedacito, ese pedacito ahí adentro crece, porque uno lo tapa por todo lado bien tapado y a los tres meses que usted vaya a sacá ahí usted consigue ñame pa' usted come'. (Caná, comunicación personal, 30 de marzo de 2016)



También cuenta sobre el éxito que tuvo con el cultivo de plantas de guandúl y cómo este sirvió a sus compañeras en la obtención de recursos económicos:

El año pasado sembré yo como trecientas matas de guandúl, cogí tres quintales de guandúl y le dije yo – bueno, como tengo dos compañeras – yo vine y partí mitad y mitad y le dije coge lo tuyo y le voy a llevar a la paisana también. Yo tengo dos familias, la mujer se pone celosa es cuando usted llega a darle más a la una que a la otra, pero como usted llega a partir igual no hay problema. Yo cuando llego allá una mesa de carne, yo compro la carne, a veces ellas mismas ahí le digo dale a fulana estos cinco libras de carne, cuatro libras de hueso. Igual yo hago con aquella porque ella, porque aquella también tiene sus hijos conmigo, entonces ella se queda ahí esperando su carne y yo me voy para la casa. Imagínate que ella hizo como casi cuatrocientos mil pesos y dejó guandúl para el consumo, de su dulce (“Caná”, comunicación personal, 30 de marzo de 2016).

Alrededor del cultivo de la yuca se tejen otras historias, tienen que ver con el robo en los yucales, a las que el agricultor presta atención y se empeña en encontrar soluciones a los problemas que les generan los hurtos continuados, parece ser que la confrontación directa a los ladrones no es la alternativa para solucionar estos inconvenientes y ellos recurren a la magia para enfrentar la situación.

A la afectación de los daños de los cultivos por parte de los cerdos, se suma el robo sucesivo que hacen algunas personas a las rozas, el saqueador no sólo busca obtener alimento para su casa, sino usurpar grandes cantidades de yuca para venderla por lo que ingresan a las parcelas en las noches para arrancar las matas de los sembrados:

En parte roban, si roban, roban yuca. Por ahí hay unos locos como un señor, ese se pone a robar la yuca ajena pa’ mal vende’la y hay otros más. Si se dan de cuenta que son los fulanos. Aquí sabemos quiénes son la mayoría que roban, pero ajá. Aquí no se le hace na’ al que roba. El día menos pensa’o como el dueño ese que está ahí con escopeta ajá y el ratero y se mete en problema. Pero se lo ve to’s los días yo los veo a ellos arrancando y no le dan impo’tancia y yo le digo al dueño y ajá el dueño que va a hace’ si él no los ha visto (Juan Valdés, comunicación personal, 1 de abril de 2016).

Frente a esta situación cobra sentido la magia. Los agricultores diseñan un sistema de trampas, son conjuros camuflados entre el cultivo y no son visibles de noche, por eso la persona tropieza con él y sufre algún mal (véase foto 54). Al observarlos son cuerdas sosteniendo unos frascos con líquido dentro con el “secreto” y con el movimiento de la cuerda se activa. Esta medida es una estrategia disuasiva para el ladrón. Ya entre la comunidad, la magia opera como un regulador de las relaciones interpersonales buscando corregir al que se sale del orden social, y la comunidad da crédito a estos dispositivos.

Para el palenquero, en su acervo de creencias es recurrente la referencia al mundo espiritual y cuando se indaga por algún tema, lo simbólico aflora entre las conversaciones y enriquece los relatos en una cotidianidad que sorprende constantemente por la cantidad de recursos que emplean para explicar una situación.


En la búsqueda de la pregunta por la comida aparecen muchas historias que se entrelazan con los relatos sobre la alimentación y que la narración en cierto momento lleva a tocar estos asuntos. Pareciera como si en el inconsciente de la gente se detonara esas particularidades de la vida que en su momento fueron guardadas como una unión con la comida.



Foto 54. Trampa para ladrones con rezos. Tomada por Alberto Vélez C. (San Basilio de Palenque).

Hablando con “La Burgos” sobre la preparación de los dulces para el *Santo Entierro* trajo a colación la edad en que ella empezó a vender cocadas desde niña y cuenta la historia de cómo un hombre del pueblo aprovechando su inocencia casi la jala (hala) a su cuarto:

Yo vendía, desde que tenía diez años, mi mamá me echaba a pasia’ las cocas, yo vendía a diez centavos, hasta casi un hombre me llevaba a la fuerza porque yo tenía senitos y estaba entalla’ita, el señor me hizo una cacería. Yo como estaba ignorante, yo no sabía, entonces el muchacho me compró todas las cocadas y me dijo y que, (risas) verdad cuando uno sabe y me dice y que: dadme todas las cocas y date la vuelta ándate pa’ mi casa que allá te espero, allá te pago todo y yo fui y él estaba atrás de la casa. Tenía como doce años, yo alegre porque me había comprado todas las cocadas, allá había un solo cuartico yo me fui y me senté y le dije: tía Juana, que es la mamá de él, ella como que estaba dentro del cuarto y como que oyó, porque si no es por ella, porque ya yo estaba. Entonces y mira y sin yo sabe’. Ignorante a’reposa tranquilo, ajá entonces yo me senté. Este es la puerta del cuarto y aquí había un tronquito y yo me senté en to’a la puerta del cuarto, na’ más que era jala’me pa’entro. Entonces dice la mamá: ¿mija y tú que busca aquí? yo le dije yo vine porque, a cobra’. ¿a cobra’ qué? Yo le dije a cobra’ la plata de las coca’, Erasmo me compró to’as las coca’. Dijo: ¿a’onde están esas coca’, él me las compró toditas, estaba senta’o onde



Cojo y yo pasé y me las compró todas, en ese entonces eran como cincuenta chivos. ¿Si mija? Digo, pero la señora dice: carajo, venga acá mija ¿mija por qué tú no te vas y vienes después por tú plata? Yo dije yo no me voy a ir porque él me dijo que me iba a pagarme hoy, porque yo debo llevarle a Graciela su plata. ¡Mija anda vete! – ¡no me voy! – porque él me dijo que yo viniera y me iba a pagar ¿dónde él está? Está atrás de la casa, yo fui pa’ tras de la casa, ajá Erasmo ven a pagarme a qué horas me vas a pagar ven que yo me voy que Graciela me está esperando, él me decía que ya voy, ahora ya yo voy y te pago, yo le dije: - muévete que yo me voy – entonces la señora pa’ mi poder despegarme me dijo la verdad, ven acá mija, anda vete porque es que te van a jala’, busca el camino de tú casa. Yo dije ¿Cómo?! Yo me voy! De una vez yo me vine (“La Burgos”, comunicación personal, 1 de abril de 2016).


Durante la narración llegó Rosalío y escuchó con atención la historia y contó lo que él como hombre vivió cuando en su época se jalaban mujeres para abusar de ellas:

Esto acá ha sido, eso es histórico que, para enamorar, de pronto yo me tenía que organizar para poder entrar a enamorarla a ella y era una vaina que el papá tenía que sabe’, no Rosalío está enamorado de ella y hacía la visita en la puerta. Pero pasaban esos momentos que era muy difícil de ella sali’ a habla’ conmigo, porque como aquí siempre han sido los kuagros. Era un problema entonces como que pasa, yo te decía, erda Alberto, erda La Burgo va pal arroyo vamos a jalarla que yo no me aguanto más, vamos a buscarla, cuando ella sentía era atrapa’ sin quere’. Pero ya después que el hecho estaba hecho, para dónde iba a coge’ (Rosalío, comunicación personal, 1 de abril de 2016).

La pertinencia de estos relatos enriquece la etnografía que abordó este trabajo y permite ver la riqueza cultural que transita entre los distintos espacios de la comunidad y cómo se configura. Su pertinencia hace parte de los rasgos identitarios de San Basilio de Palenque y confirma que entre la realidad y la ficción hay unas narraciones que exponen las creencias que están vivas en las memorias de la gente.

Por esa razón, historias de brujas y zánganos siguen vigentes y su encuentro asusta a quienes las sienten, las ven y se enfrentan a ellas. En una conversación con el señor Manuel Salgado, donde se le preguntaba por las variedades de yuca, se puso en consideración la divinidad de una variedad de yuca que su semilla se perdió, la Gallinaza, este relato cuenta como la naturaleza provee algunas plantas para enfrentarse a las fuerzas espirituales y combatirlas:

[...]déjeme explicarle, esa yuca los jóvenes, los muchachos nuevos que están cultivando no saben, los muchachos jóvenes no saben que la yuca, los muchachos como él está cavando allá no sabe, el que sabe es como el señor este, el señor también sabe que la yuca esa también tiene un poder. El cangle que es la varita, usted agarra una varita de esa y usted la guarda en el cuarto en su casa y allí no entra bruja...yo no sé si Raúl conoce esa yuca, la yuca gallinaza tiene un poder divino, el cangle de ella si tú le das a un zángano o a una bruja con él tú lo dañás, tú lo enfermas, tú lo rompes,



tú le quiebras hueso, un ju'etazo, tú le quiebras hueso como si fuera un garrote (Reyes, comunicación personal, 1 de abril de 2016).


Esta conversación se desarrollaba en la calle y el señor Manuel había sido encargado por “La Burgos” para que le cuidara su puesto de venta de patilla. El flujo de personas en el sitio fue constante y algunos compradores de la fruta o el jugo hecho de ella se acercaban a escuchar la conversación y participaron del tema que se estuviera tratando. Para ese momento llegó Raúl Salas “El Sin Camisa” y contó varias historias sobre brujas y zánganos, pero por brevedad sólo se expondrá la que bajo el criterio de esta investigación reúne más detalles:

El más sabio de Palenque se llamaba Batata Salgado, el abuelo Batata, en Palenque una vez para el mes de diciembre, todo el mundo...no sé si era el mes de diciembre, el bus estaba pitando, piii, piii, piii, piii, pi el bus pitando todo el mundo se embarcó, cuando llegó allá a la puerta de Arturito, donde estaba yo sentado, ahí se quedó, ahí todo el mundo se quedó sentado en el suelo, no hubo nadie, todo el mundo se quedó sentado en el suelo ¿y qué pasó la chiva, qué pasó? Acá un momento fue que pasó el mismo bus y se fueron. Así pasó esa vez...

El señor Batata venía de San Cayetano porque la gente aquí venía mucho de las fiestas, venían de las fiestas, lo que es San Cayetano, Palenque y San Pablo, la región de María la Baja, los mismo apellidos que están aquí están en la región de San Cayetano, Barranca Nueva, el Yucal, Arreyondo, Hatoviejo, en casi todos esos pueblos, son un solo Palenque, bueno cuando el viejo Batata subió la última subía del arroyo que el bajó pa' cae a un arroyito encuentra un cajón, él como le gustaba tocó el tambó, jeh aquí yo amanezco! Dice carajo por ahí como a la una o dos de la mañana el cajón se para y le dice, acuéstate que ninguno te ha manda'o ¡ay Batata suéltame mira como estoy atolla' que mi hijo está llorando! Nadie lo quieren coge', dice: bueno aquí tú te va cuando pase el último palenquero, la volvió... la soltó.

Yo digo si usted tiene su arte eso es para uste', uste' metiéndose conmigo, yo digo el que, la mujer que es bruja yo no tengo que mete'me si ella pasa vuelta anima' por aquí, lo malo es que ella entra', pero yo no voy a prohibirle ni en persona puede pasa', pa' qué, eso para mí no es una cosa del otro mundo, lo bonito es que ella pasó...ahora ella puede entra' aquí vuelto gente... no ve que eso le perjudica a uste' mismo. Déjala que se vaya, ahora ella cayó ahí buena déjala que se vaya, ella no se ha metido conmigo para yo mete'me con ella (“Sin Camisa”, comunicación personal, 1 de abril de 2016).

Todas estas particularidades narradas y vividas durante el campo de 2014 y 2016 fueron las que enriquecieron la memoria de este trabajo y buscan expresarse a través del documento como registró de lo que el etnógrafo, sintió, padeció y experimentó en una experiencia antropológica enmarcada en el universo de la alimentación y la comida. Por eso sirven como insumo para un análisis más riguroso e interpretaciones desde otras áreas de la investigación social que quieran profundizar en algún tópico que se plantee aquí.



A través de la historia las gentes de San Basilio de Palenque, ancestros y descendientes han compartido el mismo color de piel que configura su identidad. Que gracias a su origen africano traían consigo una riqueza cultural y desgraciadamente por el flagelo de la esclavitud, arribaron a tierras americanas encadenados, pero provistos de la llave de la libertad, su memoria, ella les permitió emanciparse espiritualmente de sus opresores. Y a partir de sus memorias fueron marcando las pautas para asimilar un territorio que le es ajeno y que al dominarlo les permitió liberar también sus cuerpos.

El aprendizaje fue en doble vía, en el contacto con sus amos, hubo siempre para ambas partes una asimilación de cultura que alteró el orden colonial. Y desencadenó en la configuración de la nación colombiana una huella indeleble en la tradición alimentaria, siendo esta quizás, una de las menos importantes.

Retomando a Gregorio Saldarriaga es importante resaltar cómo procesos de la colonización operaron como dispositivos de cambios en las costumbres de las comunidades indígenas, sobre todo en la parte alimentaria, en ese sentido sugiere que el cristianismo como forma de dominación impuso un cambio en las formas alimentarias que se acoplaron al mundo occidental (2012, pág.322). Los esclavos africanos fueron obligados a producir casabe y se apropiaron de él porque se podía asimilar, en la forma de consumirlo, a otros productos que formaban parte de su tradición culinaria. Las necesidades del sistema colonial y las formas en las que las regiones se adaptaron a ellas produjeron, en unos casos específicos, sistemas de cultivo y ganadería, que, por sus características avasallantes, crearon un entorno propicio para desarrollar costumbres alimentarias relacionadas con tales comidas.

Por eso la historia hoy debe reivindicar las poblaciones negras de nuestro país y reconocerles el lugar y estatus que merecen como sujetos sociales activos y no negar su importancia como grupo que les permita seguir aportando desde sus conocimientos otras formas de comprender y entender el mundo.

12 BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar, P (2001). *Por un marco teórico conceptual para los estudios de la antropología de la alimentación*. Anales de Antropología (35) Recuperado de: revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/download/14884/14183
- Albán, A. (2007). *Tiempos de zango y de guampín: transformaciones gastronómicas, territorialidad y re-existencia socio-cultural en comunidades Afro-descendientes de los valles interandinos del Patía (sur de Colombia) y Chota (norte del Ecuador) Siglo XX*. (Tesis doctoral). Recuperada de: <http://hdl.handle.net/10644/468>
- Angrosino, M. (2012). *Etnografía y observación participante en investigación cualitativa*. Madrid, España: Ediciones Morata.
- Arocha, J. (Octubre, 2000). *Elogio a la afrigenía*. Revista Nómadas, (13). Recuperado de [http://nomadas.ucentral.edu.co/nomadas/pdf/nomadas_13/13_14A_Elogioala afrigenia.PDF](http://nomadas.ucentral.edu.co/nomadas/pdf/nomadas_13/13_14A_Elogioala%20afrigenia.PDF).
- Briones de Pedraza, B. (2012). *Relación de Tenerife II. En C. H. Illera. (compág.), Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo xvi) hasta la República (siglo xix), a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura de Colombia.
- Cabrera, E. (2012). *Las guerras civiles y su impacto en los hábitos alimentarios. En Notas y apostillas al margen de un libro de cocina. Asentamientos humanos en el Valle del Cauca y sus posibles influencias en los hábitos alimentarios (ppág. 255-259)*. Bogotá Colombia: Ministerio de Cultura de Colombia.
- Castellanos, J. (1942). *Historia de Cartagena. Cronistas, 2*. Bogotá, Colombia: Biblioteca Popular de Cultura Colombiana.
- Cobo, B. (1890). *Historia del Nuevo Mundo. Tomo I. Sevilla, España*. Sevilla, España: Sociedad de Bibliófilos Andaluces.
- Coe, S. (2004). *Las primeras cocinas de América*. Mexico D.F: Fondo de Cultura Económica.
- Contreras, J. y Gracia, M. (2007). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Revista Investigaciones Sociales (11). Recuperado de: <http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/sociales/article/view/8073>
- Contreras, J. y Gracia, M. (2007). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Recuperado de <http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/sociales/issue/view/703>
- De Acosta, J. (2003). *Historia Natural y Moral de las Indias*. Recuperado de: <http://www.biblioteca.org.ar/libros/71367.pdf>
- De las Casas, B.(2006 [1484-1566]). *Brevísima relación de la destrucción de las Indias*. Medellín, Colombia.Instituto de Filosofía, Universidad de Antioquia.

De las Casas, B (Noviembre, 2018) *Apologética historia sumaria* Recuperado de: <http://www.ellibrototal.com/ltotal/>.

Delgado, R. (S.F). *África en Colombia y Afro Colombia hoy*. Recuperado de <http://www.nacionmulticultural.unam.mx/reconocimientopueblosnegros/docs/288.pdf>.

Delgado, R. (2012). *Saberes y sabores en San Basilio de Palenque. De las memorias africanas y las identidades culinarias*. Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura de Colombia.

Dieck, M. (2008). *La lengua de palenque: avances en su estructura gramatical* Revista Lingüística y Literatura, (54). Recuperado de <https://aprendeonline.udea.edu.co/revistas/index.php/lyl/article/viewFile/1197/4543>.

Flandrin, J. y Montanari, M. (2004.). *Historia de la alimentación*. Madrid, España. Trea.

Friedemann, N. (1992). *Negros en Colombia: identidad e invisibilidad*. Revista América Negra. (3), Recuperado de: <http://www.javeriana.edu.co/documents/5782625/5900951/AmericaNegra3.pdf/e3653b15-5fff-43fb-b3a9-46d078d5bf92>.

Friedemann, N. (1993). *La antropología colombiana y la imagen del negro*. Revista América Negra. (6), 161-172.

Friedemann, N. (1993). *La Saga del negro: presencia africana en Colombia*. . Bogotá, Colombia.: Facultad de Medicina, Instituto de Genética Humana de la Pontificia Universidad Javeriana.

Friedemann, N. (1994). Revista América Negra. No 7, pág. 11-27. *Historiografía afroamericana del caribe hechos y fricciones*. Recuperado de <http://www.javeriana.edu.co/documents/5782625/5900951/AmericaNegra7.PDF/10b8b3c5-caaa-4a69-b1cb-a4bb3ad4701f>.

Delgado, R. (2012). *Sabores negros para paladares blancos*. Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia (355-364). Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura de Colombia.

Gonzalez, L. (S.F). *Características de las gobernaciones de Santa Marta y Cartagena en relación al tema de los resguardos indígenas*. . Barcelona, España: [Artículo que forma parte de la tesis doctoral] Universidad de Barcelona, España.


Gutierrez, I. (1987). *El comercio y el mercado de negros esclavos en Cartagena de Indias (1533-1850)*. Revista Quinto Centenario, N° 12, 1987., 187-210.

Gutierrez, I. (1994). *Historia del negro en Colombia*. . Bogotá, Colombia. : Editorial Nueva América.

Hernández, O. y. (1997). *Mahates en el camino abierto de su historia*. Cartagena: Banco de la República.

- Langebaek, C. (julio-diciembre, 2005). *De los Alpes a las selvas y montañas de Colombia: el legado de Gerardo Reichel – Dolmatoff*. Revista Antípoda.(1). Recuperado de http://www.redalyc.org/pdf/814/Resumenes/Abstract_81400109_2.pdf .
- Laviña, F. (1995). *Tambores y cimarrones en el Caribe*. Revista América Negra. (9), 95-108. .
- Laviña, F. (1995). *Resistencias afroamericanas y otros cimarrones*. Revista Instituto de Estudios históricos y sociales, (10). Recuperado de <http://anuarioiehs.unicen.edu.ar/Files/1995/Resistencias%20afroamericanas%20y%20otros%20cimarrones.pdf>.
- Lévi-Strauss, C. ([1957] (2008).). *Sinfonía de los sabores*. El correo de la UNESCO, (5).
Recuperado de:
<http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/FIELD/Mexico/strauss.pdf>.
- Mellafe, R. (1973). *Breve historia de la esclavitud negra en América Latina*. México D.F., México: Secretaría de Educación Pública.
- Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. Mexico: Siglo XXI ediciones.
- Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Ediciones de la Reina Roja.
- Mintz, S. Price, R. (2012). *Los inicios de las sociedades y culturas africano-americanas. El origen de la cultura africano-americana: una perspectiva antropológica*. Mexico, DF.Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Montagut, E. (Octubre, 2013). *El asiento de negros*. Revista electrónica losojosdehipatía. Recuperado de <https://losojosdehipatia.com.es/cultura/historia/el-asiento-de-negros/>.
- Morales Bedoya, E. (2010). *Fogón Caribe. La historia de la gastronomía del Caribe colombiano*. Barranquilla, Colombia: La Iguana Ciega.
- Moreno Blanco, L. (2012). *Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y ontologías de viandas olvidadas*. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.
- Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura FAO. (2001). *Guía técnica para producción y análisis de almidón de yuca* (163). Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-a1028s.pdf>.
- Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura FAO. (2013). *Ahorrar para crecer: la yuca. Documento de orientación Guía a la intensificación sostenible de su producción* (23) . Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i2929s.pdf>.
- Patiño, V. M. (2012). *Historia de la cultura material en la América equinoccial. Alimentación y alimentos*. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.

- Peláez Terra, S. (2008). *La dulzura de San Basilio de Palenque. Salvaguardia de una herencia culinaria*. (Tesis de grado). Medellín, Colombia: Universidad de Antioquia.
- Quaranta, G. (2016). *Lucinda. Land care in the certification affected Areas from scientific towards application*. Recuperado de http://geografia.fcsh.unl.pt/lucinda/leaflets/c4_leaflet_es.pdf.
- Ramírez Vidal, L. (2007). *Afro-reparaciones en tierras de comunidades negras: Vuelta de Candelilla, Tumaco*. Colombia: En C. Mosquera y L. C. Barcelos. (Ed), Afro-reparaciones: Memorias de la Esclavitud y Justicia Reparativa para negros, afrocolombianos y raizales (ppág. 405-421). Colombia: Universidad Nacional de Colombia.
- Restrepo Martínez, L. C. (s.f.). *Alonso de Sandoval, un jesuita que quiso cambiar la cara a un esclavo negro*. Recuperado de <https://es.scribd.com/doc/148280521/Alonso-de-Sandoval>- Editado- Sin-Comentarios.
- Restrepo Toro, H. (1992). *Prólogo a "filosofía de lo americano" de Leopoldo Zea*. Revista de Extensión Cultural (29 - 30). Recuperado de: <http://bdigital.unal.edu.co/53528/1/hernandorestrepotoro.1992.pdf>.
- Restrepo, C. (2012). *La yuca alimento prehispánico. Colombia: Historiadores de la cocina*. Recuperado en <https://www.historiacocina.com/es/historia-de-la-yuca1>.
- Restrepo, E. (2016). *Estudios afrocolombianos en la antropología tres décadas después*. En J. Arturo et al (Compág.), Antropologías en Colombia tendencias y debates (167-213). Cauca, Colombia: Editorial Universidad del Cauca.
- Restrepo, E. y Pérez, J. (2005). *San Basilio de Palenque: características y riesgos del patrimonio Intangible*". Revista de Antropología Juangwa Pana (4). Recuperado de <http://www.ram-wan.net/restrepo/documentos/articulo%20con%20nacha.pdf>.
- Rodríguez Ruíz, (2013). En M. Á. Adome Cerón. (Coord.), Alimentación en México, ensayos de Antropología e historia (ppág. 33-64). *El estudio antropológico de la alimentación, consideraciones teóricas*. Ciudad de Mexico, Mexico: Ediciones Navarra.
- Rojas de Perdomo, L. (2012). *Comentarios a la cocina precolombina. De la mesa europea al fogón amerindio*. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.
- Saldarriaga, G. (2012). *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada Siglo XVI y XVII*. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura de Colombia.
- Sennett, R. (2009). *El artesano*. Barcelona, España: Editorial Anagrama.
- UNESCO. (2008). *Patrimonio Cultural Inmaterial. El Espacio Cultural de Palenque de San Basilio*. Recuperado de <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/el-espacio-cultural-de-palenque-de-san-basilio-00102>.



Uribe, M. (2018). *A bordo de un navío esclavista. La Marie Séraphique*. Bogotá, Colombia: Museo del Oro del Banco de la República.

Zapata, M. (2014). *El árbol brujo de la libertad. África en Colombia, orígenes-transculturación-presencia*. Bogotá, Colombia: Ediciones desde abajo.

13 NOTAS.

ⁱ De acuerdo con el análisis que realiza el arqueólogo colombiano Carl Henrik Langebaek sobre las interpretaciones que hizo Reichel Dolmatoff acerca del pasado indígena, el maíz, luego de la yuca, fue considerado una fuente alimentaria fundamental, por su gran productividad y capacidad de almacenamiento, además “facilitó, por sus ciclos de crecimiento, el desarrollo de otros aspectos importantes para la consolidación de élites: el uso y control de calendarios por ejemplo” (Langebaek, 2005, pág. 8).

ⁱⁱ Cereal con alto contenido proteínico, soporta cambios bruscos de temperatura, crece de manera rápida y es resistente contra plagas.

ⁱⁱⁱ Louis-Camille Maillard fue un médico y químico francés que vivió a fines del siglo XIX y principios del XX. En 1912, monsieur Maillard se percató de que al reaccionar un grupo amino y uno carbonilo a altas temperaturas (un proceso llamado pirólisis) se generaban pigmentos y polímeros de color café-marrón. Qué hacía monsieur Maillard estudiando en detalle la corteza de una crême brûlée en lugar de comérsela como lo haría cualquier francés, solo podemos suponerlo. Sin embargo, su descubrimiento abrió todo un campo de estudios para la química (Recuperado de: <https://www.etilmercurio.com/em/reaccion-de-maillard-la-quimica-detras-de-una-deliciosa-comida>).


^{iv} Para ampliar esta información, véase <http://www.fedeagro.org/consumo/raices.asp>

^v Para ampliar esta información véase:

<https://sioc.minagricultura.gov.co/Yuca/Documentos/002%20-%20Cifras%20Sectoriales/Cifras%20Sectoriales%20-%202014%20Diciembre.pdf>

^{vi} Para la comunidad palenquera la ‘roza’, es el lugar en el monte donde se tienen los cultivos (palcoger).

^{vii} De acuerdo a la Enciclopedia Libre Wikipedia “es una serie colombiana producida por Caracol Televisión,⁹ protagonizada por Nerea Camacho,¹⁰ Orián Suárez y antagonizada por Miguel de Miguel y Martínez. La producción relata la historia de Victoria Quintero quien, tras haber quedado huérfana luego de la muerte de sus padres, es criada por su ama de leche, una esclava negra; en un palenque escondido. Después de que los criollos de la Gran Colombia del siglo XIX descubran y destruyan el pueblo palenquero, Victoria es enviada a España donde es criada por religiosas. Años después, bajo una nueva identidad; Victoria decide regresar a su Santa Marta natal, para reunirse nuevamente con su familia, su amor de la infancia y liberarlos de la esclavitud a la que están sometidos. En Colombia, la serie tuvo su estreno el 26 de enero de 2016 a través de Caracol Televisión, y su último capítulo se emitió el 25 de abril de 2016.



^{viii} En 1993 se promulgó la Ley 70, la cual en primer término hace un reconocimiento de las comunidades negras que han venido ocupando tierras baldías en las zonas rurales ribereñas de los ríos de la Cuenca del Pacífico, de acuerdo con sus prácticas tradicionales de producción y el derecho a la propiedad colectiva (Recuperado de: <http://www.mincultura.gov.co/areas/poblaciones/conmemoraciones/Paginas/Conmemoraci%C3%B3n-Ley-70-de-1993.aspx>)